GEO

VOIR LE MONDE AUTREMENT



DÉCOUVERTE

LE JAPON TROPICAL

N° 448. JUIN 2016

www.geo.fr

BEL : 6 € – CH : 10,50 CHF - CAN : 11,50 CAD - D : 7,50€ - ESP : 6,5 € - GR : 6,5 € - ITA : 6,5 € - LUX : 6 € - PORT.CONT : 6,50 € – DOM : Avion : 9 € ;
Surface : 5,90 € – MAY : 13 € – Maroc : 66 DH – Tunisie : 9 TND – Zone CFA Avion : 6 300 XAF ; Bateau : 5 000 XAF - Zone CFP Avion : 2 000 XPF ; Bateau : 1 000 XPF.

ISCHIA TAVOLARA BUDELLI LAMPEDUSA ELBE ...

L'Italie d'île en île





Inde

LES MILLE ET UN PETITS MÉTIERS DE LA RUE



SÉRIE 2016

LA FRANCE, TERRE D'HISTOIRE LA BRETAGNE



Grand reportage

L'ODIEUX TRAFIC DES ESPÈCES MENACÉES

ÉDITORIAL


Derek Hudson

Sur les rides de l'Italie

A première vue, c'est toujours la *dolce vita*. Sur les chemins du sud, au printemps, les coquelicots flottent au vent comme des papillons rouges. Les feuilles des oliviers agitent des reflets d'argent. La tramontane a soufflé fort, la mer est turquoise, on se repasse la bluette des années 1950, *Volare, «nel blu dipinto di blu»*, ce pays, décidément, sait y faire pour peindre l'azur de toutes les nuances de bleu. Dans les centres historiques, les églises sont lustrées, les façades nettoyées, et dans ce vertige enivrant de roman, de gothique, de byzantin et d'aragonais, c'est la douce Italie qui vibre, celle qui sait rénover des demeures du XVe siècle dans le style *shabby chic*, celle qui sait embellir ses rides comme aucun autre pays au monde. Il n'y a guère que le scooter made in China qui fait tache dans le décor, mais on pardonne, on se dit qu'il appartient au récital que donne l'Italie à l'élégance.

Mais il y a comme une absence. Un son qui manque. On s'en aperçoit le soir, sur les places des villages, aux terrasses. Des personnes âgées poussent leur vélo ou conduisent une voiturette électrique. Elles ont aligné des chaises de bois sur le trottoir, devant le café ou l'antenne locale du parti, sous un drapeau qui dit *Forza Italia !* (allez l'Italie !). Il n'y a pas un enfant. Alors, on jette un coup d'œil aux chiffres. Et l'on comprend. L'Italie ne fait plus d'enfants, 1,37 par femme. Le pays est celui au monde où les «plus de 65 ans» sont les plus nombreux (22 %), après le Japon (26 %). C'est particulièrement vrai pour le Sud, le Mezzogiorno, qui a perdu 744 000 habitants entre 2001 et 2014. Et en perdra encore 4,2 millions dans les cinquante prochaines années. Les démographes parlent de «saignée» comparable à celle d'une période de guerre.

Les raisons sont légion. Le manque de crèches, les écoles qui ferment tôt, le marasme économique, le chômage, et au bout du cercle vicieux, les revenus faibles (62 % inférieurs à 12 000 euros par an dans le Mezzogiorno). Le *bambino* coûte cher, il n'est plus désiré. L'Italie du Sud donne ainsi l'image d'un pays qui enjolive les rides de son histoire, mais néglige celles de sa société. Peut-être faut-il, à ce stade, tourner son regard vers le Japon, autre champion du monde des cheveux gris. Au sud de l'archipel, vers Okinawa, à Taketomi exactement (lire page 30). C'est là l'un des rares endroits de l'archipel où les enfants sont nombreux et bienvenus. Les experts, qui s'étonnent de cette exception, avancent une raison : le lien social retrouvé, le plaisir et le désir qu'ont les habitants, là-bas, à vivre ensemble et à intégrer de nouveaux arrivants. En Italie, jadis, on appelait cela la *dolce vita*. ■

ÉRIC MEYER RÉDACTEUR EN CHEF

@EricMeyer_Geo


Stefano De Luigi


Thomas Saintourens

SUR LA PISTE DES BRACONNIERS

Pour ce reportage exceptionnel sur la trace des braqueurs de faune et de leurs clients, le photographe **Stefano De Luigi** s'est rendu dans une zone sous haute tension, le Tchad, et surtout dans le nord du Cameroun, en proie aux incursions de Boko Haram. La découverte d'éléphants massacrés dans le parc de Boubandjida l'a profondément marqué : «Il y avait de la brume, comme une atmosphère de fin du monde. C'était à la fois triste et symbolique de voir réduit à néant ce symbole de liberté si intimement lié à l'image de l'Afrique.» Le journaliste **Thomas Saintourens,** qui a mené l'enquête à Roissy, note que «les passeurs déploient des trésors d'ingéniosité pour camoufler leur butin, comme ces défenses d'éléphant intégrées dans une table basse...»

SOMMAIRE



ImageBroker / Hemis.fr

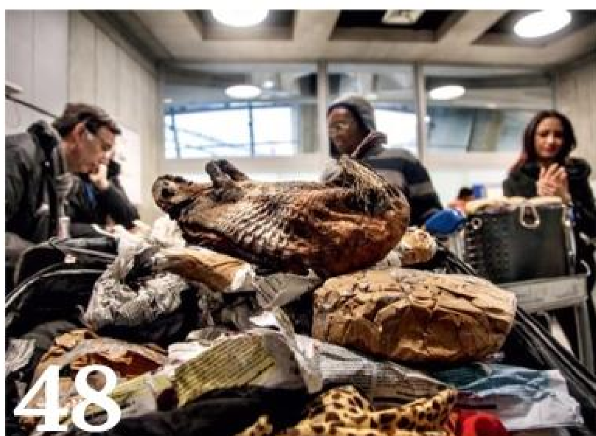
Le petit port de Castelsardo, en Sardaigne, baigne dans la quiétude.



Supranav Dash



James Whitlow Delano / Cosmos



Stefano de Luigi

Couv. nationale : Jon Arnold Images / hemis.fr. En haut : James Witlow Delano / Cosmos. En bas et de g. à d. : Supranav Dash ; Ian Teh ; Stefano De Luigi. **Couv. régionale :** Ian Teh. En haut : Sime / Photononstop.
Encarts pub : Peugeot national de 8 pages broché entre les pages 46 et 47. Aéroport Toulouse de 8 pages jeté sur la 1re de couverture, diffusé sur abonnés du Midi Pyrénées. Baron de Rothschild «Tout en un» posé sur la 1re de couverture, diffusé en aléatoire sur 50 000 abonnés. **Encarts marketing :** Abo : 4 cartes jetées kiosques France, Belgique Suisse ; encarts Welcome pack + Femme actuelle, jetés sur la couverture, diffusés sur une sélection d'abonnés. VPC : encart Whiskies jeté sur la couverture, diffusé sur une sélection d'abonnés. VAD : encarts Coffrets Bijoux, et Instalife jetés sur la couverture, diffusés sur une sélection d'abonnés.

JUIN 2016 - N°448

SOMMAIRE

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

À LA RADIO



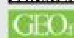
La chronique «Planète GEO» sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, une photo, un reportage, une carte ou un portrait raconté par un journaliste de GEO.
Voir les détails p. 144.

À LA TÉLÉ

En juin, comme tous les mois, retrouvez «GEO 360°», votre rendez-vous reportage sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 144.



SUR INTERNET



Complétez sur le Web la lecture du magazine. Retrouvez nos reportages et encore plus sur geo.fr, et rejoignez notre communauté de photographes amateurs, riche de plus de 30 000 membres.


1664
UNE MARQUE. UNE EMPREINTE.
SAINT-CYR SUR-MER
BIÈRE PREMIUM
Kronenbourg
1664
BRASSÉE AVEC SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1664
BK RCS Saverne 775 614 308 - HEREZIE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VOUS @ GEO

Courrier des lecteurs :
13, rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers Cedex.
E-mail : lecteurs@geo.presse.fr
Site GEO : www.geo.fr
facebook.com/GEOmagazineFrance
@GEOfr
Instagram @magazinegeo

BLOGS DE VOYAGEURS

Chaque mois, GEO met à l'honneur un blog de voyageurs. Si vous souhaitez inscrire le vôtre et rejoindre ainsi notre communauté de baroudeurs, rendez-vous sur blogs.geo.fr

DIX ANS DE VADROUILLE AU COMPTEUR



Sandro Lecarbona

« J'ai créé ce blog en 2006 quand je me suis lancé dans un tour du monde sans planning ni date de retour. Au début, c'était pour mes proches. Puis je me suis aperçu que je touchais beaucoup plus d'inconnus que prévu ! Au fil des ans, je reçois des messages d'encouragement, de remerciement… Même si écrire et voyager n'est pas toujours chose aisée, je compte bien inciter d'autres futurs voyageurs à mettre les voiles ! »

tetedechat.com/blog



La vallée de la Lune dans le désert d'Atacama (Chili).



TetedeChat.com

Coucher de soleil sur le volcan Nevado Sajama (Bolivie).

COMMUNAUTÉ PHOTO

Chaque mois, nous mettons en avant notre coup de cœur pour une image de la communauté photo GEO. Vous souhaitez en faire partie ? Rejoignez-nous en vous inscrivant sur photos.geo.fr

UNE VERTIGINEUSE BEAUTÉ IRLANDAISE



Du haut de leurs 214 m, les falaises de Moher ont servi au tournage de nombreux films.
Sandy Devilder photos.geo.fr/member/22857-Sandy-Devilder



Justine Lartillot

SEUL RISQUE EN COLOMBIE : ADORER LE PAYS

Je vote pour la Colombie comme pays de l'année ! A 20 ans, en 2014, j'ai reçu une bourse pour y faire un voyage solitaire. Cinquante jours de balades à travers les cordillères, des centaines de rencontres. Dans un bar, j'ai vu une dame assez forte et un homme en survêtement, euphoriques et chancelants, danser la salsa avec élégance, rythme et légèreté. A chaque nouveau village, j'ai découvert une autre culture, une autre architecture, un autre mode de vie, des paysages changeants et toujours à couper le souffle… J'ai cru rêver.



Tiphaine @petits_carnets

Se lever, allumer son téléphone et découvrir que @GEOfr a mentionné mon #blog sur sa page #Facebook !!!!! Merci.



Thierry BP

Reçu le GEO d'avril mardi et dévoré dans la foulée. Vraiment top ! J'ai beaucoup aimé l'article de sensibilisation sur l'Antarctique, vraiment très très intéressant. Et quel plaisir de retrouver l'Irlande !



PLAGE DE REDHEAD, AUSTRALIE

UNE PHOTOGRAPHIE DU TONNERRE

Un paysage surnaturel et pourtant sans trucage ! Cette fabuleuse scène d'orage dit supercellulaire, un type particulier de perturbation associée à des vents violents, des pluies torrentielles, de la grêle ou des tornades, est l'œuvre de l'Australien Vin Moult. Averti par une application spéciale sur son smartphone qu'un tel phénomène approchait de chez lui, le photographe s'est posté aussitôt sur un promontoire dominant le littoral autour de Redhead, banlieue côtière de la zone de Ville de Lac Macquarie, en Nouvelle-Galles du Sud. «Il faisait sombre et le vent soufflait déjà très fort, mais j'ai réussi à prendre trois clichés verticaux – ici réunis en une seule image –, chacun avec un temps de pose de vingt secondes, raconte Vin. Avant de courir me réfugier dans ma voiture pour échapper à la pluie !»



Vin MOULT
Agé de 64 ans, cet ancien ranger australien des parcs nationaux pratique en amateur la photo de paysages depuis près de quarante ans.

Vin Moult / Cater News Agency / Sipa


PHOTOREPORTER

ETNA, ITALIE

UN VOLCAN TOUT FEU TOUT FLAMME

On pourrait croire à des feux follets émanant du cratère. Ce sont en réalité des orages volcaniques, un phénomène assez rare saisi par le photographe Marco Restivo durant la dernière éruption de l'Etna, en décembre 2015. «Je n'en revenais pas, jamais je n'avais été témoin d'un spectacle aussi magnifique», se souvient-il. Prenant naissance dans un mélange de cendre et de gaz sous très haute pression, ces gigantesques décharges d'électricité statique sont le signe d'une puissante éruption – celle de cette nuit-là fut la plus forte depuis vingt ans. Marco, qui a assemblé cinq clichés en un seul pour réaliser cette image, est resté à six kilomètres du cratère sicilien. «Pendant cette tempête d'éclairs, j'ai photographié avec un grand-angle afin de ne rien perdre de la scène : c'était un peu comme dans un rêve», raconte-t-il.



Marco RESTIVO
Photographe amateur, cet Italien de 30 ans vit à Catane, au pied de l'Etna, dont il a décidé de photographier toutes les éruptions.

Marco Restivo

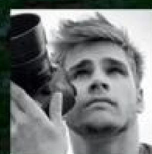


Basile Ducournau

RÉGION DE TUCUMCARI, ÉTATS-UNIS

LE COUP DE FOUDRE AU BON MOMENT

Cet éclair déchirant le ciel, dans l'exact prolongement d'une route filant à travers les plaines du Nouveau-Mexique jusqu'à l'horizon, a fait le bonheur du photographe français Basile Ducournau. «C'était la photo de mes rêves !» s'enthousiasme ce passionné de phénomènes orageux. Ce jour-là, il prenait, avec son équipe, les toutes dernières prises de vue d'un voyage consacré à son projet «Cieux sous tension». Ce fut, dit Basile, «un coup de chance fantastique, de ceux qui n'arrivent qu'une seule fois dans la vie d'un chasseur d'orages». Quelques secondes plus tôt, il avait dû dégager son trépied posé au beau milieu de la route pour laisser passer la voiture blanche que l'on aperçoit sur l'image et qui, semblant se diriger droit vers l'éclair, ajoute de la force à ce cliché.



Basile DUCOURNAU
Agé de 24 ans, ce Parisien consacre son temps à surprendre les colères du ciel. Il publie ses images sur cieuxsoustension.com







Cet engin bossu est un Win Loong (ici au salon aéronautique de Zhuhai en 2014,), l'un de ces drones chinois qui inquiètent l'Occident. Pékin, qui perce sur le marché de l'armement, vend à qui veut bien acheter. Ces appareils pourraient-ils se retrouver entre les mains de terroristes ?

Le grand bond en avant des drones chinois

Son nom est poétique, pourtant l'Arc-en-ciel (*Cai Hong* en mandarin) est à classer parmi les redoutables machines de guerre. Doté d'un long rayon d'action (3 000 kilomètres), capable d'emporter 900 kilos de missiles sous ses ailes, ce drone *made in China* robuste et bon marché est bien placé pour remporter le même genre de succès que la kalachnikov, le fusil d'assaut le plus répandu au monde. Entre quatre et seize fois moins cher que ses homologues américains, (les prix sont des secrets bien gardés), l'Arc-en-ciel est déjà vendu, dans différentes versions, aux armées d'Irak, du Nigeria, d'Egypte, du Pakistan, d'Arabie Saoudite et des Emirats arabes unis. En 2015, les commandes ont battu tous les records, affirment ses constructeurs dans la presse chinoise. Ce n'est qu'un début, et c'est bien le problème. Un rapport du Pentagone de l'an dernier indique que Pékin prévoit de construire 41 800 drones militaires d'ici à 2023. Une centaine d'entreprises s'y emploient déjà. Or, alors que les Etats-Unis limitent la vente de leurs drones Reapers ou Predators à leurs proches alliés – Royaume-Uni, France et Italie –, «la politique d'exportation de la Chine consiste, elle, à vendre à qui achète, indique Thomas Lanson, spécialiste des industries de défense à l'Institut de relations internationales et stratégiques (Iris). La crainte est donc forte de voir un jour ces armes tomber aux mains de terroristes». Un danger qui concerne également les drones civils, secteur dans lequel la Chine montre déjà sa puissance. Ainsi, l'entreprise DJI, basée à Shenzhen, contrôle à ce jour environ 70 % du marché mondial, avec des engins dont les premiers prix tournent autour de 600 euros. «C'est surtout de la prolifération de ces drones, faciles à équiper d'une charge explosive en vue d'un attentat, que pourrait venir le danger», explique Jean-Vincent Brisset, directeur de recherche à l'Iris. En attendant, les entreprises chinoises rivalisent d'innovations pour affirmer leur supériorité. Lors du dernier Consumer Electronics Show de Las Vegas, la société Ehang a dévoilé son 184 AAV, un engin sans pilote capable de transporter un passager sur une courte distance. Simple gadget, jugent les spécialistes. Mais un efficace coup marketing dans une guerre des drones qui ne fait que commencer. ■



Jean Rombier



Le cassoulet à la sauce brésilienne

Samba, futebol e feijoada ! C'est à cette sainte Trinité que le Brésil voue un culte du nord au sud, tous milieux sociaux confondus. On s'étonnera peut-être de la consécration comme plat national de la *feijoada*, un roboratif ragoût de haricots noirs (*feijão*) et de viande, dont la simplicité tranche avec l'extraordinaire variété de la cuisine brésilienne. L'écrivain-voyageur Gilles Lapouge, auteur d'un *Dictionnaire amoureux du Brésil* (éd. Plon, 2011), se désole d'ailleurs que ce cassoulet tropical jouisse d'un tel succès au sein d'une gastronomie «inventive, généreuse, subtile, saine et paradoxale». Il ne se montre pas tendre avec la *feijoada*. «C'est une préparation sans parfum ni finesse, sans imagination. Augmentée de *farofa*, la farine de manioc, pareille recette assommerait une compagnie de grenadiers pour un après-midi entier.» Elle a du goût, pourtant, la *feijoada !* Le côté fumé du ragoût qui tranche avec la douceur du riz et de la *farofa* revenue dans le beurre, l'acidulé des rondelles d'orange, l'amertume du *couve*, ce chou vert portugais qu'on fait sauter au dernier moment. Elle sait aussi se montrer créative dans le choix des viandes: saucisses fumées, bas morceaux de cochon (pied, queue, travers), langue de porc, viande de bœuf séchée. Mais la vraie force de cette spécialité, le secret de son succès, c'est son côté festif. La *feijoada* est un plat du week-end, celui des réunions familiales ou des dîners entre amis. Elle mijote longuement sur le feu dans d'imposantes marmites: impossible de la cuisiner pour soi tout seul, on la prépare au minimum pour six à huit personnes.

Même si le haricot noir est depuis toujours un aliment de base pour les Indiens du Brésil, l'idée de le préparer ainsi est une invention récente, qui doit beaucoup aux goûts des colons portugais pour les ragoûts – comme le *cocido*, un pot-au-feu ibérique aux pois chiches. La recette de la *feijoada completa* telle que les Brésiliens l'affectionnent aujourd'hui a été créée à la fin du XIXe siècle dans un restaurant du centre de Rio, qui n'existe plus. Elle est célébrée dans une chanson de Chico Buarque, qui dit: «Femme ! Tu vas aimer ça, je rentre avec des amis pour papoter et ils ont une faim que tu n'imagines même pas...» Des amis, une grande faim et une cuisinière, voilà les ingrédients essentiels à la *feijoada !* ■

Carole Saturno

DES INGRÉDIENTS QUI TIENNENT AU CORPS

Ils ne sont pas toujours évidents à dénicher en France mais sont indispensables, en plus du temps, pour réussir une *feijoada* digne de ce nom. **LES HARICOTS NOIRS** sont disponibles dans bon nombre de supermarchés, épiceries bio et exotiques. Il faut les mettre à tremper toute la nuit avant de les cuire. Le chou vert *(couve)* et le bœuf séché se trouvent dans les épiceries portugaises. **CÔTÉ VIANDE,** misez sur de la poitrine et de l'épaule de porc demi-sel. Pour remplacer l'introuvable *paio* (saucisse fumée brésilienne), on optera pour de la saucisse de Morteau et du chorizo. **LA BOISSON IDÉALE** pour accompagner ce plat : une caïpirinha, plus digeste que la bière – même légère et glacée. La recette est simple : citron vert, sucre, *cachaça* (alcool de canne) et glace pilée.

Ricardo Moraes / Reuters

De la place pour tout stocker

Nouvelle Livebox



Disque dur 1 To

Accessible à distance

Mes nouveaux rangements

orange™

Vous rapprocher de l'essentiel

Stockez, partagez et accédez à vos fichiers, musiques, photos ou vidéos, où que vous soyez en toute sécurité avec le disque dur 1 téraoctet à insérer dans la Nouvelle Livebox.

Conditions et tarifs en boutique Orange, sur orange.fr, 1014 Service & appel gratuits

Offre soumise à conditions valable en France métropolitaine, sous réserve d'éligibilité. Usages mobiles sur réseaux compatibles (hors coûts de connexion internet mobile).
1 To : à insérer dans la Livebox, en option avec offre compatible. Accès avec application Le Cloud d'Orange à télécharger, équipements et systèmes d'exploitation compatibles.

L' ŒIL DE GEO

Notre sélection de films, expos, livres et DVD sur un thème.

PARCS ET JARDINS



Nour Foundation / Courtesy of the Khalili Family Trust



Fondation Gabriel Vergne (haut), BMVR de Marseille, Fonds Patrimoniaux (bas).

Divine pause pour l'opérateur des Frères Lumière, au Maroc (en h.). L'IMA expose documents et œuvres d'art dédiés aux plus beaux jardins d'Orient.

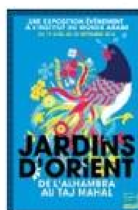
EXPOSITION

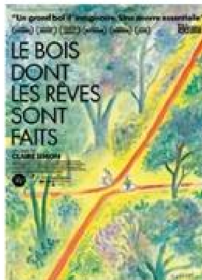
GRANDEUR ET INTIMITÉ DE LA NATURE DOMESTIQUÉE

Un patio décoré de céramiques émerge au milieu de pots d'oliviers, d'orangers et de jasmins. Au bout d'une passerelle, un belvédère dévoile une incroyable anamorphose : depuis un point de vue précis, trente-deux vasques de plantes vivaces suspendues autour d'un bassin composent un polygone étoilé. Cette merveille végétale ciselée par l'homme a été installée sur le parvis de l'Institut du monde arabe (IMA), qui retrace l'histoire fabuleuse des jardins d'Orient. Depuis la haute Antiquité, des oasis ont ainsi été aménagées sur les terres les plus arides, comme autour de l'Alhambra, à Grenade, ou du Taj Mahal, à Agra. A l'IMA, croquis et maquettes expliquent le rôle central de l'eau et des techniques d'irrigation qui ont rendu de tels miracles possibles. Un florilège d'ornements, dont une allée de fontaines en marbre et pierres précieuses, donne un aperçu de leur splendeur. Symboliquement, ces édens reposent sur l'union des contraires. Ils sont à la fois géométriques et débordants d'une végétation luxuriante. Une manifestation grandiose de la puissance des princes et un espace intime, où peuvent se murmurer les sentiments. ■

Faustine Prévot

Jardins d'Orient, à l'Institut du monde arabe, à Paris, jusqu'au 25 septembre. Contact : imarabe.org





DVD

Un asile de verdure dans la ville

C'est un espace de liberté, en marge de la cité. Le bois de Vincennes, dans l'est de Paris, est un refuge insoupçonné où l'on trouve aussi bien des Guinéens décidés à danser jusqu'au petit matin que des hommes à la recherche d'étreintes sans conversation ou des rescapés cambodgiens nostalgiques de la forêt de leur enfance… Ethnologue de formation, la documentariste Claire Simon a passé des mois aux côtés de ces évadés, leur faisant oublier sa caméra. Ses questions et ses interventions ne sont jamais empreintes de jugement, mais d'une profonde empathie.

Le bois dont les rêves sont faits, de Claire Simon, sortie le 6 septembre, éd. Sophie Dulac Distrib., 24, 99 €.

BEAU LIVRE

Au pays des merveilles

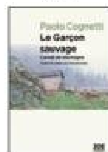


Yoshinori Mizutani ne voit pas le monde comme tout le monde. Après s'être intéressé aux perroquets sauvages de Tokyo, le jeune photographe japonais métamorphose les parcs de la mégapole en décors de contes : sous son flash, les *yusurika*, insectes des étangs, semblent voleter comme des petites fées auréolées de lumière.

Yusurika, d'Yoshinori Mizutani, éd. IMA Photobooks, 50 €. Contact : yoshinori-mizutani.com

CARNET

L'appel des cimes



A 30 ans, l'écrivain Paolo Cognetti retourne dans la vallée d'Aoste de sa jeunesse pour retrouver la part animale de lui-même. Escalader les falaises, dormir à la belle étoile, fendre du bois… Son corps redevient «élastique», mais son esprit souffre de la solitude. Le journal d'une quête identitaire.

Le Garçon sauvage, de Paolo Cognetti, éd. Zoe, 14 €.

SCÈNE

Un festival qui ne manque pas d'air



A Bourg, village médiéval d'Aquitaine, tout se joue à l'extérieur. Le festival de musique Vie sauvage propose d'écouter des créations radiophoniques dans un jardin, de faire une «sieste électronique» (avec playlist adaptée) au bord de la piscine et de danser sur une place au son des DJ.

Festival Vie sauvage, du 8 au 12 juin, à Bourg (33). Contact : festivalviesauvage.fr

D'Osaka à Tokyo, en passant par Kyoto, Nara et le mont Fuji, une balade le long des côtes du Levant nippon, ponctuée d'étapes maritimes au charme fou…

JAPON, ARCHIPEL DE LÉGENDES

Le Japon, archipel si varié par ses paysages, son climat, ses reliefs, abrite en son cœur une constante, celle de la proximité intime avec la mer. Et en particulier avec le grand Pacifique, baignant ses côtes à l'Est, où « naît chaque matin le soleil », rond et rouge comme le drapeau national. Océan nourricier, façonnant le goût subtil et l'esthétique d'une gastronomie si fine, si légère, si délicate. Océan légendaire, vecteur de mythes et de craintes jusque dans les représentations stylisées des grandes vagues d'Hokusai. Des étapes classiques (Osaka et ses pulsations futuristes, Kyoto, gracile sous les toits élégants de ses temples, Nara aux daims peu farouches) aux pépites maritimes battues par les flots (Ise et son sanctuaire shinto, Mikimoto aux plongeuses héroïques, et la fière péninsule d'Izu fumant des turpitudes de la terre) cette balade pacifique s'achèvera à Tokyo, parfaite synthèse du paradoxe nippon, pour une vision inoubliable de ce *japanese way of life*, fragile et impermanente balance entre tradition et modernité…



Jiratto Fotolia



Itzak Newmann - Photononstop



Pascal Mannaerts



Avec sa plage d'ivoire frangée de pandanus, la baie de Kabira, dans le nord-est de l'île d'Ishigaki, scintille comme un rêve exotique. On est pourtant bien ici en territoire japonais.

ARCHIPEL DES RYŪKYŪ

LE JAPON

C'est un pays radicalement différent que l'on découvre ici, avec ses coraux bleus,



TROPICAL

des chemises à fleurs et une pincée de Chine... Une certaine idée du bonheur.

PAR CLÉMENT IMBERT (TEXTE) ET JAMES WHITLOW DELANO (PHOTOS)

SUR L'ÎLOT DE TAKETOMI, LE BÉTON EST INTERDIT ET LA FÊTE... OBLIGATOIRE

Les 375 habitants de Taketomi (5 km^2) restent très attachés aux traditions des Ryūkyū. Se hâtant entre les murs en pierres sèches – l'utilisation du béton est proscrite –, ces adolescentes se rendent au grand festival annuel des moissons. Tous les villageois sont tenus d'y jouer un rôle, sous peine d'amende !



A 14 heures, alors que tout le reste du Japon s'active, c'est l'heure de la sieste à Ishigaki. Les champs de canne à sucre ondulent vers le Pacifique. L'air est moite, chargé de l'odeur enivrante des jasmins. Dans cette partie des îles Ryūkyū, on se trouve au point à la fois le plus occidental et le plus méridional du Japon. Mais pour Machi Tawara, c'est surtout le refuge qu'elle a choisi pour se tenir le plus loin possible de Sendai, la ville où elle vivait, et qui, proche de Fukushima, fut frappée de plein fouet par la catastrophe nucléaire de 2011. La poétesse de 53 ans, célèbre dans le pays pour ses *taka* (ancêtres des haikus), a refait sa vie avec sa famille dans cette île située à 2 200 kilomètres de la zone sinistrée.

La chaleur, les moustiques, la différence de mentalité : triple choc pour les nouveaux venus

Comme elle, près d'un millier de personnes, officiellement, ont trouvé refuge depuis l'accident dans cet ailleurs tropical, à distance du traumatisme et de la menace radioactive. «L'acclimatation n'a pas été facile, raconte Machi Tawara. Il a fallu s'habituer à la chaleur, aux moustiques, et surtout aux différences de mentalité.» Manque de ponctualité, emplois du temps aléatoires... Des détails qui, mine de rien, comptent pour une citadine nipponne. Entre deux gorgées de thé glacé, elle s'empresse de nuancer : «Nous avons été très bien accueillis, et je ne m'attendais pas à trouver une telle solidarité, une telle chaleur humaine. Nous avons déjà tissé des liens beaucoup plus forts avec nos voisins que ceux que nous avions à Sendai.» Son fils de 12 ans, lui, s'est tout de suite senti comme un poisson dans l'eau. Une végétation inconnue à explorer et un lagon au fond du jardin. Que rêver de plus à son âge ?

Choc culturel et nouveaux horizons : les Ryūkyū, pour les Japonais, c'est l'ultime frontière, le dépaysement assuré, à trois heures d'avion de Tokyo. Les quelque 150 *shima* (îles) qui composent ce grand



La paisible Tokashiki, dans l'archipel des Kerama, attire surtout les excursionnistes à la journée. Ils repartent à bord du dernier bateau en fin d'après-midi, et la divine plage d'Aharen redevient déserte.



Le best-seller de ce glacier d'Ishigaki est la «Blue Seal». Créées en 1948 pour les soldats américains, les glaces ont intégré depuis des parfums locaux : chocolat-matcha, patate douce ou *shikuwasa*, un petit agrume.



CES TERRES ÉPARSES DESSINENT UN PONT AVEC TAÏWAN ET, TOUT PRÈS, LA CHINE

A 1 500 kilomètres environ de la capitale japonaise, l'arc des Ryūkyū s'étire sur une ligne de faille entre deux plaques tectoniques, celle d'Okinawa et celle des Philippines. Okinawa, la plus grande île de l'archipel, en est le principal centre administratif.



archipel en forme d'arc, avec en son centre Okinawa – où se situent la plupart des grandes administrations régionales –, font bien partie intégrante du territoire nippon. Mais elles obéissent à une tout autre géographie. Les plus éloignées, comme les Yaeyama, accrochées juste au-dessus du tropique du Cancer, bordées à l'ouest par la mer de Chine orientale, à l'est par celle des Philippines, s'égrènent à moins de 250 kilomètres des côtes de Taïwan, sur la même latitude qu'Hawaii ou les Bahamas. Une position stratégique, puisqu'elle place l'empire du Soleil-Levant à 400 kilomètres seulement des côtes chinoises. Depuis le port d'Ishigaki, la plus peuplée des îles Yaeyama, les vaisseaux de la marine nipponne patrouillent d'ailleurs régulièrement vers les Senkaku, huit rochers perdus en mer, à 150 kilomètres au nord, sous contrôle japonais depuis la fin du XIXe siècle, mais disputés par Taïwan et la Chine… Dans ce Japon au climat ici subtropical et là tropical, on vit loin du rythme de Tokyo. La saison du *hanami*, pendant laquelle on regarde fleurir les cerisiers, débute ici dès janvier, quand le reste du pays doit attendre le printemps… Une situation qui a permis à l'archipel des Ryūkyū de cultiver un mode de vie bien à lui. Avec pour principal pilier, un sens de la communauté plus développé qu'ailleurs au Japon. A Taketomi, autre miette de territoire émergeant du grand récif de corail à l'ouest d'Ishigaki, le quotidien des habitants est encore régi par l'*utsugumi no kokoro*, que l'on pourrait traduire par «l'esprit d'entraide et d'appartenance au groupe». Les bambins que l'on voit jouer à l'ombre des bougainvillées sont ainsi élevés collectivement par les familles du village. Chaque foyer est aussi tenu de participer, sous peine d'une amende symbolique, à la grande fête annuelle des moissons.

Hommes d'affaires, banquiers et politiques, tous portent la chemise à fleurs, emblème d'Okinawa

«Dans le temps, on se rassemblait pour réclamer de bonnes récoltes, mais aujourd'hui on espère surtout vendanger beaucoup de touristes !» glisse Eichou Kawamitsu, maire de Taketomi – le «chef de la communauté», comme il se présente lui-même. Un vœu exaucé dès le lendemain, les visiteurs venant en masse assister aux fameuses célébrations et se joindre à la procession des villageois dans les ruelles où les murs en pierres sèches côtoient les maisons traditionnelles en bois, la loi municipale interdisant le béton et les bâti- •••

SUR CES ÎLES ISOLÉES ET PEU PEUPLÉES, ON CULTIVE



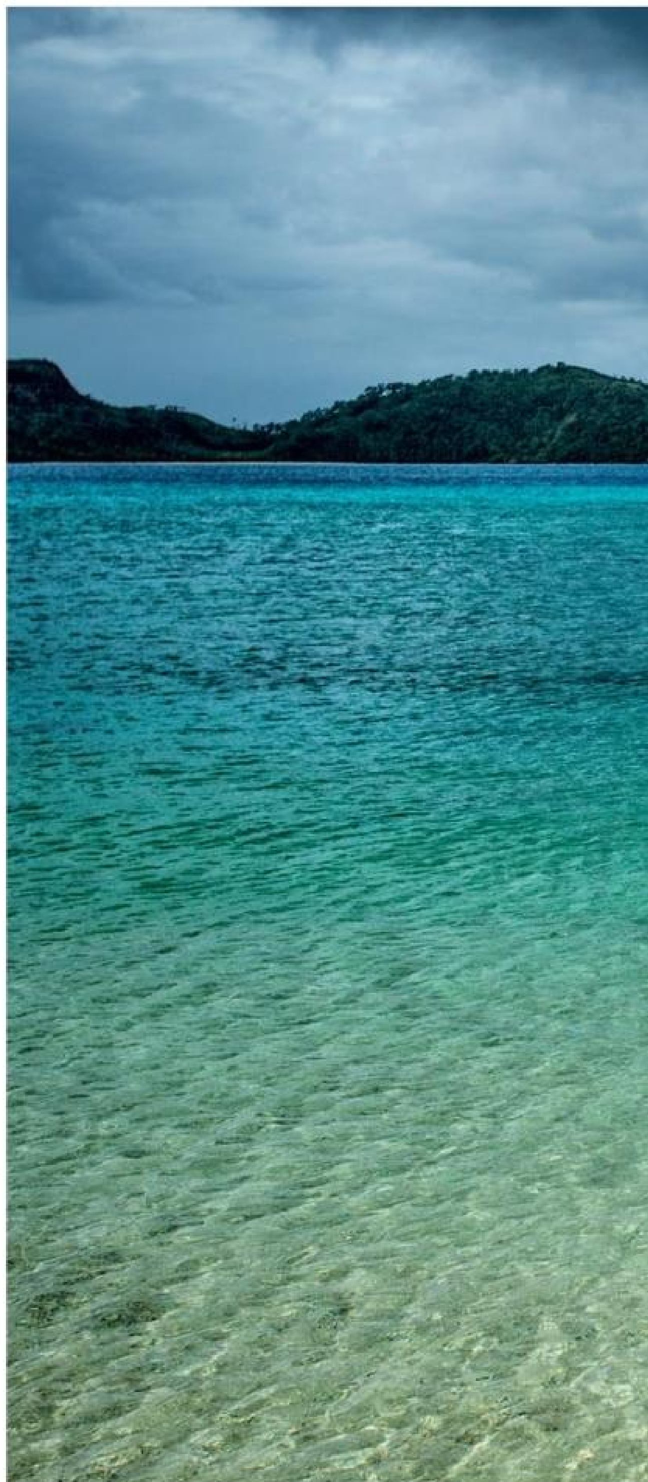
Le *matsuri* (festival) de Taketomi existe depuis 600 ans. Parmi les représentations, on trouve des pièces de *kyōgen*, forme de théâtre comique.



Le village de Uehara, à Iriomote, a aussi son *matsuri*, auquel on participe à tout âge. Ces petites filles en *yukata* viennent de donner un spectacle de danse.



Lors du festival des moissons de Taketomi, les villageois se griment de bon cœur pour participer à des représentations de *kabuki*, le théâtre traditionnel.



LES PLAISIRS DE LA NATURE ET DE L'ART



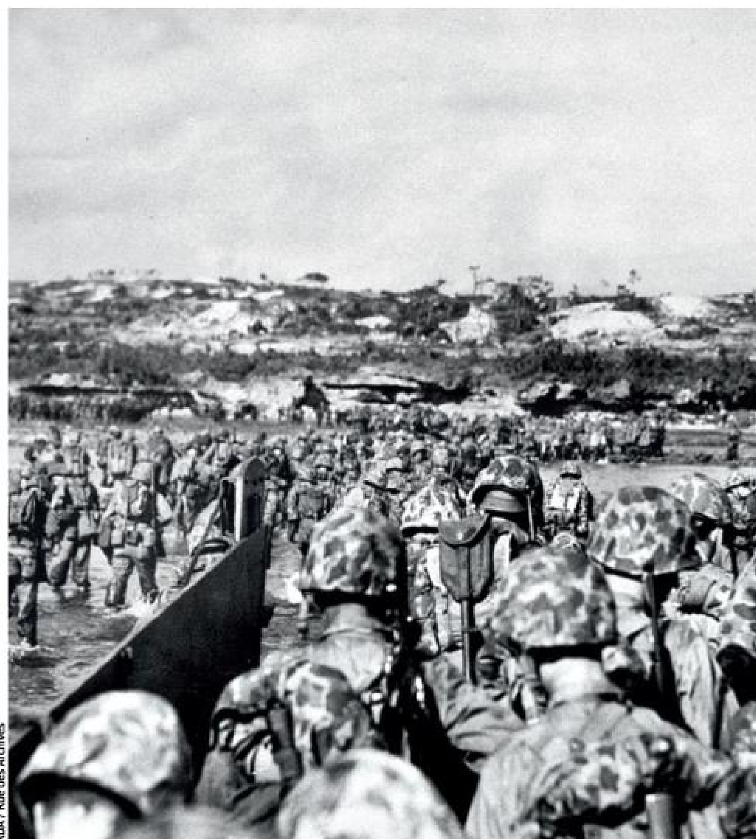
A Iriomote, l'une des plus occidentales des Ryūkyū, il faut prendre un bateau puis crapahuter parmi les papayers et les hibiscus pour accéder à ce lagon où l'eau est à 28 °C.

••• ments de plus de deux étages. Quelques-uns s'offrent un tour dans un char tiré par un buffle couronné d'hibiscus, dont le conducteur tient les rênes avec les pieds, histoire d'avoir les mains libres pour pincer les cordes de son *shamisen* (une sorte de luth), typique de la région.

Chaque année, plus de sept millions de touristes viennent découvrir les charmes des Ryūkyū. Parmi eux, des Taïwanais, des Coréens, des Chinois, une poignée d'Occidentaux, mais surtout six millions de Japonais «du continent» comme on les appelle ici, qui viennent écouler leurs maigres congés annuels et repartent chez eux après s'être offert un peu d'exotisme à emporter à la boutique de l'aéroport : bracelet en coquillages, gâteau à la noix de coco ou jus de *shikuwasa*, un petit citron vert qui ne pousse qu'ici. «La plupart de ces vacanciers ont l'impression de débarquer dans un autre pays, tant les paysages et notre mode de vie leur semblent étrangers», explique Uehara Atsumi. Comme tous les employés de l'office du tourisme local, la jeune femme est vêtue d'un *kariyushi*. Cette chemisette à fleurs est devenue dans les années 1990 l'emblème d'Okinawa. En okinawaïen, la langue locale, apparentée au japonais mais bien différente de celui qu'on parle dans les quatre îles principales du pays, *kariyushi* signifie bonheur. Et dans ces confins méridionaux, où les mœurs sont moins rigides que dans le reste du Japon et le carcan social, moins pesant, elle est le costume officiel de l'administration. Les hommes d'affaires, les banquiers et les politiciens locaux l'ont aussi adoptée... sans que personne n'y voie une entorse à l'étiquette.

On vénère les esprits de la nature, tel le *kijimuna*, troll espiègle vivant dans les banians

Celle de Till Weber est bleu roi, ornée de fleurs blanches, et en version XXL pour aller avec sa bedaine d'homme comblé. Une tenue idéale pour déambuler dans la touffeur de Naha, 315 000 habitants, la capitale d'Okinawa. Allemand tombé amoureux de la région à l'occasion d'un échange universitaire, Till enseigne aujourd'hui la culture germanique à l'université des Ryūkyū. Il s'est passionné pour l'histoire de cet espace insulaire qui resta longtemps coupé du reste du Japon. «Jusqu'à la fin du XIXe siècle, l'archipel fut un royaume indépendant, ce qui n'est pas un mince exploit pour un territoire coincé entre deux grandes puissances comme la Chine et le Japon !» souligne-t-il en passant sous le Shureimon, le portique aux airs de pagode qui marque l'entrée du château de •••



RDA / Rue des Archives

L'armée américaine, qui a débarqué à Okinawa en avril 1945 après une bataille

Une présence

Tetsu no ame. Le typhon d'acier. Le 1er avril 1945, appuyés par des bombardements aériens intensifs, des dizaines de milliers de G.I. ont déferlé sur les plages d'Okinawa. Objectif des Américains : contrôler l'île en vue du grand assaut sur l'archipel principal du Japon. Au terme de quatre-vingt-deux jours de combats acharnés, qui firent 110 000 morts parmi les soldats nippons, les Etats-Unis devinrent maîtres du territoire. Mais ils stoppèrent leur offensive vers le nord, les bombes atomiques larguées sur Hiroshima et Nagasaki entraînant la capitulation japonaise. Les Ryūkyū restent ainsi le seul territoire japonais à avoir subi une offensive terrestre au cours de la Seconde Guerre mondiale. Pour les Okinawaïens, impossible d'effacer un tel traumatisme. Sur les 300 000 civils de l'île à l'époque, près du tiers perdit la vie. Certains habitants furent enrôlés de force au sein de l'armée impériale. D'autres, soupçonnés d'espionnage et fusillés. La plupart ne comprenaient pas la stratégie jusqu'au-boutiste du Japon et auraient préféré se rendre.



sanglante, a conservé des bases militaires sur l'île. Les habitants manifestent régulièrement pour réclamer leur départ.

américaine qui continue à faire des vagues

Mais les ordres étaient de résister à tout prix : «L'armée nipponne avait donné à chacun deux grenades, l'une pour l'ennemi, et l'autre à utiliser sur soi-même plutôt que d'être fait prisonnier», explique le guide Shōji Ueda en parcourant les allées du Mémorial pour la paix. Là, des enfants en uniforme scolaire, venus de toutes les préfectures du Japon, déposent sur les stèles commémoratives des *senbazuru* (grues en papier) pour honorer la mémoire des morts. Okinawa est le seul endroit au Japon où l'on célèbre la fin de la Seconde Guerre mondiale, synonyme partout ailleurs de défaite humiliante. Les Okinawaïens ont aussi une raison très concrète de ne jamais oublier la guerre : tous les jours, avions et hélicoptères de combat continuent à vrombir au-dessus de leur tête, signe que les G. I. ne sont toujours pas partis. Après avoir administré les Ryūkyū jusqu'en 1972, les Etats-Unis ont certes rétrocédé l'archipel au Japon. Mais ils y conservent des bases militaires, servant à la fois de camps d'entraînement et de têtes de pont stratégiques dans cette partie du monde où la Chine ne cache plus ses ambitions. Près de 15 % du territoire d'Okinawa est ainsi occupé par ces enclaves sous juridiction spéciale. Les bases sont une aubaine pour l'économie locale : près de Kadena, la plus importante d'entre elles (20 000 employés), un village américain s'est créé. Derrière le kitsch de ses façades pastel, des bowlings, des magasins de surplus militaire et des restaurants où l'on sert burgers et bières importées. Mais la présence américaine entraîne aussi de graves nuisances pour les populations. Les cas de viols ou de bagarres causés par les G. I. défraient régulièrement la chronique, suscitant d'autant plus d'indignation que les coupables ne sont pas jugés par les tribunaux japonais. Gouverneur d'Okinawa entre 1990 et 1998, Masahide Ota se bat pour la fermeture des bases qui témoignent, selon lui, d'une forme de mépris de la part du gouvernement japonais. «Cela arrange Tokyo que ces bases soient en périphérie, là où elles ne nuisent qu'aux Okinawaïens, s'indigne-t-il. C'est une double injustice : après avoir été sacrifiés pour retarder l'avancée américaine en 1945, c'est toujours à nous d'assumer, soixante-dix ans après, le fardeau de l'occupation.»





LES GÉANTS DES MERS DU SUD FONT LE SHOW À L'AQUARIUM D'OKINAWA

Construit en 1975, l'aquarium de Churaumi est le deuxième plus grand au monde. Son bassin principal, d'une capacité de 7 500 m³, héberge des poissons migrateurs que l'on trouve le long du Kuroshio, courant marin baignant les côtes d'Okinawa : raies mantas, carangues à grosse tête et requins-baleines.

LA PLUPART DES JAPONAIS QUI DÉBARQUENT ICI ONT L'IMPRESSION D'ARRIVER DANS UN AUTRE PAYS



Avec ses décors en carton-pâte, sa grande roue aux couleurs de Coca-Cola et ses restaurants tex-mex, le village de Chatan, à Okinawa, joue sur la fibre nostalgique des 20 000 Américains employés sur la base militaire de Kadena.

••• Shuri. Inscrit au patrimoine mondial de l'humanité, ce *gusuku* – c'est le nom des anciennes forteresses okinawaïennes – dresse ses amples murailles de calcaire corallien sur une colline cernée par les buildings en béton de la ville moderne.

C'est ici que siégèrent les souverains des Ryūkyū entre le XVe siècle, son âge d'or, et le XIXe siècle. Durant cette période, le royaume insulaire, carrefour maritime, s'enrichit du négoce entre les Philippines, la Corée, la Chine et le Japon. En 1879, sous l'ère Meiji, l'empire du Japon annexa l'archipel, lui imposant au passage une ferme politique d'assimilation. Pour s'assurer que les enfants deviendraient de parfaits sujets de l'empereur, on supprima dans les écoles l'apprentissage du dialecte local, jugé incompréhensible par les nouveaux occupants. Au siècle suivant, administrées un temps par les Américains à l'issue de la Seconde Guerre mondiale (voir encadré p. 38), les Ryūkyū furent ensuite restituées au gouvernement de Tokyo, qui reprit alors sa stratégie d'uniformisation.

«Malgré tout, l'archipel cultive son particularisme, remarque Till Weber. Pour bien marquer leur différence avec le reste du Japon, certains continuent à désigner celui-ci sous le terme de *naichi*, le pays de l'intérieur... Un peu comme les Alsaciens quand ils parlent de la France !» Pont tendu entre Chine et Japon, les Ryūkyū ont fusionné ces deux civilisations pour inventer leur propre culture. Les *kameko-baka*, ces tombes «à dos de tortue», que l'on trouve en périphérie des villes, n'ont rien à voir avec les stèles shintoïstes, mais s'inspirent des •••

CARDHU®

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

La Pépite du Speyside



D'une "pierre noire" on extrait de l'or.

Cardhu, "pierre noire" en gaélique, recèle dans son élégante carafe aux reflets d'or, de riches arômes de fruits mûrs, de vanille et d'épices douces. Cette personnalité unique fait de lui le joyau du Speyside, berceau des plus grands whiskies écossais.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Repères



Misako Miyagi, 93 ans, s'occupe chaque jour de son lopin, où elle fait pousser fruits du dragon, concombres amers et patates douces.

Les secrets de santé des centenaires d'Okinawa

Au pays de la longévité – le Japon affiche la meilleure espérance de vie au monde, 83,3 ans en moyenne selon les Nations unies –, Okinawa occupe une place de choix. La vieillesse y est vue comme une bénédiction : 60 ans est l'âge de la renaissance. Et une grande fête, le *kajimaya*, célèbre le 97e anniversaire. On trouve sur l'île le plus grand nombre de centenaires rapporté à la population, soit cinquante pour 100 000. Dans le paisible village d'Ogimi, ces proportions atteignent un record : sur les 3 500 habitants, 1 050 ont plus de 60 ans, 100 plus de 90... et 16 ont dépassé les 100 ans. La diététicienne Emiko Kinjo, qui tient à Ogimi depuis plus de vingt-cinq ans un restaurant mettant à l'honneur le régime d'Okinawa, rappelle les conseils que l'on donne dans la région pour s'assurer d'une longue vie.

DONNER PRIORITÉ AUX FRUITS ET LÉGUMES. Semi-végétarienne, la cuisine okinawaïenne fait la part belle aux plantes de l'archipel, le *goya* (concombre amer aux propriétés antidiabétiques), la patate douce, riche en vitamine E, le *getto* (de la famille du gingembre, ses feuilles regorgent de resvératrol, un antioxydant), le *shikuwasa*, un agrume aux vertus anti-inflammatoires. Et les produits de la mer : poissons, calmars, coquillages, algues.

FUIR LES PRODUITS TRANSFORMÉS. Après la Seconde Guerre mondiale, les Américains ont introduit sucre raffiné, farine blanche, sodas, produits laitiers et viandes en conserve (le fameux *spam*, «jambon épicé»). «Ces produits industriels ont eu un impact désastreux sur les pratiques alimentaires des nouvelles générations, et aujourd'hui, beaucoup d'anciens voient leurs enfants mourir avant eux...»

ÉVITER DE MANGER JUSQU'À SATIÉTÉ. Beaucoup d'Okinawaïens appliquent la règle du *hara hachi bun me* (ne manger que 8/10e de sa capacité). Selon les scientifiques, cette restriction calorique aurait un impact direct sur la longévité de l'organisme.

••• caveaux de la province chinoise du Fujian. Autre exemple : les *shīsā*, créatures chimériques à la crinière hirsute et à la truffe épatée, mi-chien mi-fauve, rappellent les lions gardiens que l'on trouve en Chine ou à Taïwan. Ces sculptures, souvent posées par paire – l'une tous crocs dehors pour effrayer les mauvais esprits, l'autre bouche fermée pour que le bonheur ne s'échappe pas –, bombent le torse sur les toits des maisons traditionnelles comme des immeubles modernes, à l'entrée des supérettes ou des bureaux de poste.

La plus grande spécificité culturelle des Ryūkyū est leur spiritualité. Le shintoïsme japonais et le bouddhisme chinois y ont une influence, mais la religion primitive de l'archipel est vivace. Animiste, elle s'appuie sur le *mabui*, l'«essence de vie», un concept proche de celui du *mana* polynésien. On vénère aussi les esprits de la nature, à l'image du *kijimuna*, sorte de troll espiègle censé avoir élu domicile dans la frondaison des banians. On accorde enfin une place centrale au culte des ancêtres, chaque famille entretenant un autel dédié à la mémoire de ses morts, dans lequel on ne trouve pas de statue de Bouddha mais des tablettes portant chacune le nom d'un disparu.

Ici, pas de saké mais de l'*awamori*, un nectar capiteux et minéral

A Naha, un autre pan de patrimoine témoigne de la singularité de la culture locale. Au pied du château de Shuri, le long des ruelles anciennes de la capitale, se concentrent les fabriques d'*awamori* des Ryūkyū. Cet alcool de riz, nectar capiteux et minéral, fruit d'un savant processus de distillation, est différent du saké, obtenu par fermentation. «La technique est la même qu'au XVe siècle, seul le matériel s'est modernisé», explique Saeko Sakumoto, le gérant des lieux, en désignant les grandes cuves en Inox qui alimentent ses alambics. Le breuvage est produit à partir de riz à grain long originaire de Thaïlande, et non avec celui à grain court, fierté du Japon protégée par une taxe à 778 % sur les riz importés. Le riz étranger servant à l'*awamori* est le seul à bénéficier d'une exonération sur cet impôt prohibitif. Seule condition : «Nous devons le faire broyer par notre fournisseur thaïlandais avant expédition, afin que le gouvernement s'assure que nous n'allons pas l'utiliser autrement. Comme si on allait faire tout cela pour fabriquer des nouilles !» s'amuse Saeko Sakumoto, en débouchant une bouteille de *kusu*, la catégorie supérieure des *awamori*, qui affiche plus de trois ans d'âge. •••


VUARNET
FRANCE

À IRIOMOTE, ON SE DÉGUISE EN CHAT POUR AIDER LE *YAMANEKO*



Accroupi sur les tuiles d'une maison traditionnelle à Taketomi, un *shīsā* monte la garde. Cette sculpture mi-chien mi-lion est réputée protéger des mauvais esprits.



Sur ces îles entourées de lagons, le corail est bien plus abondant que la pierre. Il sert souvent de fondation pour les poutres d'angle des habitations à l'ancienne.

••• La plupart des touristes ne restent pas suffisamment longtemps à Naha pour percer les secrets de fabrication de l'alcool local. Ils filent en général au plus vite vers le nord d'Okinawa, où se concentrent les complexes hôteliers, avec baies privées, boîtes de nuit et toute la palette des divertissements balnéaires, la plongée sous-marine, les virées échevelées en *banana boat*, le beach-volley ou les excursions improbables, comme celle qui conduit à la ferme de Nago, parc d'attractions dédié à l'ananas, que l'on visite à bord d'une pimpante voiturette de golf jaune à feuilles vertes.

En barbotant à cinq mètres du bord, on peut admirer des tortues marines

Sur les nombreuses petites îles de l'archipel, l'ambiance est plus paisible. A une heure seulement de bateau du port de Naha, Tokashiki ne compte que quelques *minshuku* (chambres d'hôtes), des clubs de plongée tenus par des moniteurs teints en blond platine, et une poignée de restaurants où l'on sert des *soba* à la mode locale, des nouilles à base de blé et non de sarrasin comme ailleurs au Japon. Sur la côte ouest, dans le village d'Aharen, des vieillards coiffés de chapeaux de paille cultivent sur leurs lopins des *goya* (concombres amers) et des *luffas*, ces courges-éponges que l'on déguste assaisonnées de tofu et de sauce miso, et dont la partie centrale, une fois bouillie et séchée, sert de gant de crin végétal. Sur la plage en demi-lune, un Taïwanais en short de bain tente de grimper à l'arbre où s'est crashé le drone caméra de sa petite amie, tandis qu'une dizaine de nageurs barbotent, masque de *snorkeling* sur les yeux, à cinq mètres du bord : pas besoin d'aller plus loin pour admirer la forêt de corail bleu ou apercevoir une tortue marine.

Mais pour s'approcher au plus près de l'âme des Ryūkyū, il faut quitter l'archipel d'Okinawa. A Iriomote, la seule route de l'île relie, à travers rizières et palétuviers, une dizaine de villages tous tournés vers la côte. Le plus grand d'entre eux a fait installer un feu rouge sur la chaussée, non pour réglementer la circulation mais afin de donner aux enfants le réflexe de traverser dans les clous, en prévision du jour où ils iront poursuivre leurs études à la ville. Les crabes violonistes, eux, n'ont pas pris le pli, et se font écraser par milliers. Il arrive aussi que ce triste sort affecte le *yamaneko*, le très rare chat sauvage d'Iriomote, une espèce de félin endémique dont il existerait une centaine d'individus tapis dans la mangrove. Pour limiter les drames, des habitants, déguisés en peluche, distribuent •••

••• des tracts incitant à ralentir, et les autorités de l'île ont jalonné la route de panneaux de signalisation portant la silhouette mouchetée de l'animal. Le danger finit par se dissiper de lui-même, puisqu'au bout de cinquante-quatre kilomètres la route, lasse de lutter contre la jungle, vient mourir dans le Pacifique sans avoir achevé le tour de l'île.

Pour poursuivre jusqu'au village de Funauki, il ne reste alors que le bateau. Le nom de ce minuscule village, qui s'écrit avec l'un des idéogrammes désignant un navire, n'est presque jamais mentionné sur les cartes. Loin d'y voir un affront, ses trente-neuf habitants se réjouissent de cet oubli, gage de leur tranquillité. Ici, un seul bar-café-restaurant, quelques bicyclettes rongées par le sel, un canal d'évacuation des eaux où frétille un banc de poissons perroquets pris au piège par la marée et une place engazonnée sur laquelle trône un *torii*. Ce portique sacré, qui signale d'habitude l'entrée des sanctuaires shintoïstes, semble avoir été placé là pour rappeler qu'en dépit des apparences nous sommes bien en territoire nippon.

A Iriomote, une plage est recouverte d'étoiles déposées par les vagues

Au fond du bourg accablé de chaleur, un sentier de terre se faufile à travers la forêt tropicale, entre les papayers et les fleurs tumescentes du «gingembre shampooing», une plante endémique du Pacifique. Le chemin, bordé de grappes d'hibiscus que des essaims de sphinx colibris butinent sans relâche, débouche au bout de dix minutes sur une anse déserte. La plage est un bijou, liseré de sable corallien où clapote doucement l'émeraude du lagon. Température de l'eau ce jour-là : 28 °C.

A Iriomote, certains s'inquiètent que ces bouts de paradis finissent un jour par disparaître. «Depuis deux ans, le Japon cherche à inscrire l'île sur la liste du patrimoine mondial, explique Harumi Tokuoka, la directrice d'une association locale de promotion de l'écotourisme. Si sa candidature était retenue, cela pourrait se traduire par le développement d'un tourisme de masse auquel ni la mangrove ni la forêt primaire ne sont préparées.» Pour l'heure, difficile d'imaginer que des hordes de baigneurs viennent un jour troubler la sérénité d'une île qui préserve jalousement ses recoins secrets. Cette baie dissimulée à la pointe nord-ouest par exemple. Les habitants l'appellent *hoshizuna no hama*, la plage au sable étoilé. A y regarder de plus près, la pellicule crème qui la recouvre est constituée de myriades d'étoiles, minuscules carapaces de foraminifères (des organismes unicellulaires) déposées par les vagues. Quand la nuit tombe sur ce prodige naturel et que l'air embaume du parfum suave des frangipaniers, d'autres astres prennent le relais. Ici, aucun halo lumineux terrestre ne pollue la voûte céleste, où brillent des constellations invisibles ailleurs au Japon. L'étincelante Canopus, la deuxième étoile la plus lumineuse de la Voie lactée, inconnue des astronomes grecs ou romains, mais scrutée par les Aztèques. Ou les quatre points incandescents de la Croix du Sud, que l'on retrouve sur les drapeaux des Samoa, du Brésil et de la Papouasie-Nouvelle Guinée. Aux Ryūkyū, même le ciel cultive sa différence. ■

Clément Imbert

Repères

LES CONSEILS DE NOS REPORTERS

QUAND PARTIR ?
Au printemps ou à l'automne, pour éviter les grosses chaleurs et la saison des typhons. Attention, début mai, pendant la Golden Week, transports et établissements sont pris d'assaut.

OÙ DORMIR ?
A Ishigaki, au Lotus Bleu, pour sa maison en bois datant du XIXe siècle. Petit plus : les propriétaires parlent français : lelotusbleu.asia

OÙ PLONGER ?
Les deux meilleurs spots pour admirer le corail bleu : les îles Kerama, où l'on trouve de petites écoles de plongée, et la côte ouest d'Ishigaki.

OÙ S'INFORMER ?
L'office national du tourisme japonais fournit de précieuses informations pratiques et culturelles : tourisme-japon.fr ; 4, rue de Ventadour, 75001 Paris. L'office du tourisme d'Okinawa recense bonnes adresses et événements à venir : fr.visitokinawa.jp

AVEC QUI PARTIR ?
Un voyage sur mesure à la découverte du «Hawaii japonais» est proposé par Désir de Japon : 9 jours / 7 nuits dans les îles Yaeyama, l'archipel le plus méridional des Ryūkyū. A partir de 3 150 € (comprenant vols, hôtels, transport et guide) : desirdejapon.com



Les Ryūkyū possèdent les plus grands récifs de coraux bleus de l'hémisphère Nord.



RETROUVEZ D'AUTRES IMAGES SUR BIT.LY/GEO-PHOTOS-JAPON-TROPICAL



RETROUVEZ CE SUJET EN VIDÉO SUR BIT.LY/GEO-VIDEO-JAPON-TROPICAL





TRAFIC D'ANIMAUX PROTÉGÉS

C'est un réseau planétaire qui met en péril les espèces les plus rares. Des braconniers revendent, sur les marchés européen et asiatique, cornes de rhinocéros, viande de brousse ou écailles de pangolin… Le commerce est florissant, 17 milliards d'euros de recettes par an, et les intermédiaires agissent en toute impunité – ou presque. Depuis les réserves du Cameroun et du Tchad jusqu'aux gargotes clandestines parisiennes, l'enquête exclusive de GEO.

ON A REMONTÉ LA FILIÈRE

PAR THOMAS SAINTOURENS (TEXTE) ET STEFANO DE LUIGI (PHOTOS)

Un jour de mars à Roissy : vingt passagers en provenance du Cameroun sont contrôlés, puis relâchés, malgré les 39 kilos de viande de brousse trouvés dans les bagages.

Des membres du BIR, un bataillon d'intervention rapide de 2 400 soldats, traquent les trafiquants d'ivoire dans le parc national de Waza, au Cameroun.



Le colonel Tahir Adoum Orgui (assis) dirige la Brigade mobile de lutte contre le braconnage : ce groupe paramilitaire de 400 hommes a été créé au Tchad pour freiner l'extension du trafic de faune sauvage.







AFRIQUE CENTRALE, EN PLEINE BROUSSE. DES TROUPES D'ÉLITE SILLONNENT LES RÉSERVES : LES SIMPLES RANGERS NE FONT PLUS LE POIDS FACE AUX BRACONNIERS SURARMÉS ET LIÉS À DES MAFIAS INTERNATIONALES

Ce Soudanais (en haut) a été capturé à Zakouma, au Tchad, où il chassait des éléphants. Malgré la création récente, dans plusieurs pays africains, d'unités spéciales, mieux entraînées et mieux équipées que les éco-gardes, les coups de filet restent rares. Ci-contre, le QG du BIR qui a été établi dans le parc de Waza, dans… l'ex-centre d'accueil des touristes !

PARC NATIONAL DE BOUBANDJIDA, AU CAMEROUN.

LES CARCASSES DE TROIS ÉLÉPHANTS GISENT DANS LA SAVANE. ICI, LA GUERRE CONTRE LES TRAFIQUANTS A ÉTÉ UN ÉCHEC COMPLET : SUR LES 600 PACHYDERMES RECENSÉS EN 2010, IL N'EN RESTE QU'UNE DIZAINE



Les massacres à répétition perpétrés à Boubandjida ont ému la communauté internationale. Pour aider le Cameroun, l'Union européenne a même versé, en 2013, une aide financière. En vain.



Ces crânes de chimpanzés, prisés des médecins chinois et des sorciers africains, ont été saisis fin 2015 au Cameroun. Sanction : trois ans de prison et 3 000 euros d'amende.





Ce gibier agonisant devrait finir comme ce singe... dans une assiette, sur la table d'une cantine clandestine de Yaoundé. Le commerce de viande de brousse est en plein essor

MARCHÉS DE YAOUNDÉ ET DE GAROUA.

IL SUFFIT DE PÉNÉTRER DANS DES BARS DISCRETS OU DES ARRIÈRE-COURS D'ÉCHOPPES POUR DÉNICHER DES ESPÈCES POURTANT INTERDITES À LA VENTE : TORTUES, PANGOLINS OU SINGES DÉJÀ CUISINÉS...



au Cameroun, notamment à Garoua (ci-dessus) et Maroua, dans le nord du pays.

C'est le petit matin en pleine brousse. Le soleil peine à percer les nuages. Au sol, les herbes hautes entravent la marche, limitent le champ de vision. Le parc national de Boubandjida, dans le nord-est du Cameroun, semble déserté. Quand soudain, au détour d'un fourré, se dessinent les contours anguleux d'un squelette géant. Ce n'est pas un, mais trois cadavres d'éléphants qui gisent sur le sol poussiéreux d'une clairière. Leurs défenses ont été tronçonnées. La peau qui reste accrochée çà et là atteste que le forfait vient juste d'être commis. «Ils les ont massacrés!» tonne une voix à l'accent alsacien prononcé, qui se répand à travers la savane. Renseigné par des indicateurs, Jean-Paul Burget, président de l'association Sauvegarde faune sauvage, arpente ainsi chaque hiver cette nature à la fois belle et hostile pour traquer les braconniers et infiltrer les filières de revente. Cet aventurier fort en gueule, ancien soigneur au zoo de Mulhouse, va pouvoir ajouter au compte rendu qu'il remet chaque année aux autorités camerounaises le charnier qu'il vient de découvrir à Boubandjida. L'endroit fut déjà le théâtre en 2012 d'un massacre de plus de 500 éléphants, ce qui avait déclenché un élan d'émotion international. En vain. Poussés par la fièvre de l'ivoire, les braconniers sont vite revenus : une soixantaine d'éléphants ont été tués depuis l'année dernière, selon les constatations de Jean-Paul Burget. Et il ne resterait plus qu'une dizaine de pachydermes à errer dans la réserve, alors qu'ils étaient plus de 600 en 2010... A Boubandjida se livre une guerre perdue d'avance. Car ce parc à l'abandon, aux gardiens dépassés, sans essence dans leurs véhicules, n'est que l'un des points de départ d'un commerce illégal planétaire.

«Le trafic d'animaux sauvages génère 17 milliards d'euros de recettes par an, selon une estimation basse, explique Céline Sissler-Bienvenu, directrice France et Afrique francophone à l'International Fund for Animal Welfare (IFAW), une grande ONG spécialisée dans la protection des espèces en danger. C'est l'un des plus lucratifs au monde, après le trafic de drogue ou d'armes et la traite des êtres humains...» Un macabre business qui s'opère depuis les coins reculés de la brousse africaine vers ●●●

N'DJAMENA, SUD-OUEST DU TCHAD. EN SOUTIEN AUX ENQUÊTEURS LOCAUX, UN FRANÇAIS SE FAIT PASSER POUR UN ACHETEUR DE PEAUX DE PYTHONS. POUR DÉMANTELER LES RÉSEAUX, L'INFILTRATION EST LA MEILLEURE MÉTHODE



Jean-Paul Burget, ex-soigneur dans un zoo, multiplie depuis 1986 les missions bénévoles en Afrique et en Europe pour aider à prendre les braconniers, receleurs ou revendeurs en flagrant délit. Il a permis de procéder à plusieurs centaines d'arrestations.



UNE FOIS SOIGNÉS, LES RARES ANIMAUX RESCAPÉS, COMME CE GORILLE SAUVÉ PAR DES AGENTS CAMEROUNAIS, SONT RÉINTRODUITS DANS LA NATURE

Dans le parc de la Méfou, au Cameroun, un «centre de réhabilitation» a été créé pour accueillir les primates secourus. Contrairement à d'autres espèces (rhinocéros...), immédiatement tuées par les braconniers, les grands singes sont parfois récupérés à temps.

••• les pays asiatiques et occidentaux – dont la France. Outre les éléphants, sont concernés crocodiles, varans, singes, tapirs, tortues... Les 5 000 espèces animales inscrites à la Cites (Convention de Washington signée en 1973 et adoptée par 181 pays), dont le commerce est drastiquement réglementé voire interdit, suscitent la convoitise de chasseurs, de receleurs et de revendeurs toujours plus organisés. Dans l'ombre, l'offre et la demande régissent le cours du spécimen vivant ou de ses organes, mais aussi de sa viande, qui a toujours de nombreux amateurs. «En quelques années, on est passé d'un braconnage d'opportunité à des fins de subsistance à des trafics de grande envergure, en lien avec des mafias internationales», remarque Céline Sissler-Bienvenu. Signe de l'ampleur du phénomène, l'opération «Opson V» menée par Interpol entre novembre 2015 et février 2016, et qui a donné lieu à des saisies records : 10 000 tonnes de nourriture, souvent issue d'espèces illégales, dont plusieurs kilos de viande de singe rien qu'à l'aéroport de Bruxelles. «Ce système désormais industriel a des conséquences directes sur les écosystèmes et la survie des communautés humaines locales, poursuit la responsable de l'IFAW. Et il instaure un climat de terreur dans des zones qui pourraient bénéficier du tourisme.»

Maroua, ville camerounaise de 400 000 habitants, est un point de passage stratégique pour les espèces braconnées dans le nord du pays. Jean-David Ndjigba, le délégué régional des forêts et de la faune, est témoin de ce manège au quotidien. «Pas seulement dans les parcs nationaux, où des trafiquants viennent souvent des pays voisins pour viser aussi bien les antilopes que les girafeaux, mais dans toute la région, pour de la viande de singe, de reptiles ou d'autres animaux que l'on retrouve sur les marchés, dit-il. On procède à des interpellations sur le vif, mais on manque de renseignements pour remonter les filières au-delà.» Pour illustrer ses propos, il étale devant ses bureaux une trentaine de peaux de crocodiles et de pythons, saisies quelques jours plus tôt lors d'un contrôle routier. La crosse du fusil d'un de ses agents a buté sur ces restes de sauriens dissimulés dans des sacs de manioc. Des trésors destinés à être transformés sur place en chaussures ou ceintures, mais aussi parfois à être revendus en gros, pour l'exportation.

A chaque animal son usage, et sa valeur ajoutée. Par exemple : plus de 1 000 % de plus-value pour la poudre de corne de rhinocéros entre la savane et la Chine, où elle est transformée en un philtre soi-disant miracle, réputé anticancer et virilisant. «On peut compter cinq niveaux de responsabilité au sein des filières : les braconniers, les responsables du stockage, les transporteurs, les intermédiaires financiers et enfin la tête de réseau», explique Henri Fournel, coordinateur du programme Wisdom d'Interpol, qui aide les enquêteurs

Repères

ANIMAUX EXOTIQUES DE COMPAGNIE : LE NOUVEAU FLÉAU





d'Afrique de l'Est à démanteler ces systèmes mafieux. «Dans cette lutte, tous les pays n'en sont pas au même point, le Kenya et la Tanzanie, par exemple, font des efforts, poursuit-il. Mais ces crimes bénéficient encore partout d'une relative impunité, alors que les investigations démontrent que les réseaux du braconnage sont en lien avec d'autres, tels que le trafic d'armes.» Voire, désormais, avec le terrorisme islamiste (voir encadré p. 66).

Les braconniers viennent à dos de chameau, déguisés en éleveurs transhumants

Face à des «bracos», comme on les appelle, qui n'hésitent plus à ouvrir le feu sur les rangers, sauvegarder la faune nécessite des investissements lourds. «C'est devenu une lutte armée», insiste Jean-Paul Burget, dont une opération d'infiltration a notamment permis, fin 2014, la saisie de 250 kalachnikovs et trente armes conventionnelles dans la planque de trafiquants camerounais.

Au Tchad voisin, la protection des éléphants a été érigée en priorité nationale par l'autoritaire président Idriss Déby, lequel aime à proclamer que la vie d'un pachyderme vaut autant que celle d'un général. «Les braconniers viennent souvent de la frontière soudanaise, à dos de chameau, parfois déguisés en éleveurs transhumants, et revendent ensuite leurs marchandises à des Chinois implantés sur notre continent», constate le vice-colonel Faustin Ato, membre d'un bataillon paramilitaire de 400 hommes affecté à la protection animale. Au Tchad, les rares trafiquants capturés vivants sont amenés sans jugement au bagne de Koro Toro, perdu à 300 kilomètres de toute habitation. Pour, dit-on, un aller sans retour vers l'enfer...

Quatre jeunes garçons se faufilent dans les sous-bois, aux abords de Yaoundé. Leurs chiens slaloment entre les souches d'arbres et les talus, la truffe en alerte. Tâche quotidienne : effrayer les animaux venus rôder entre ville et campagne pour les attirer dans des pièges posés la veille. Butin après trois heures de traque : quatre hérissons piégés et une famille de porcs-épics enfumée au fond d'une caverne. Ces chasseurs, qui ne sont pas armés, constituent les petites mains du trafic de viande de brousse. Consommer la chair d'espèces sauvages fut longtemps un moyen de subsistance dans les campagnes africaines. Mais aujourd'hui, cette tradition se perpétue en ville. Avec l'explosion démographique et l'exode rural, et la demande pressante de la diaspora d'Europe (et d'ailleurs), cette pratique a changé de dimension : ces vingt dernières années, elle est devenue un business massif. Les serpents, antilopes ou singes sont débusqués de façon planifiée pour finir dans les assiettes des consommateurs des grandes villes africaines ou d'émigrés nostalgiques basés en région parisienne, et dans les métropoles asiatiques. •••





AÉROPORT DE ROISSY.

LE HANGAR DES SAISIES RESSEMBLE À UNE TRISTE SALLE DES TROPHÉES. POURTANT, MALGRÉ LA VIGILANCE DES DOUANIERS, LA PLUPART DES MARCHANDISES PASSENT ENTRE LES MAILLES DU FILET

Au milieu de monceaux de cigarettes et de contrefaçons, trônent des défenses d'éléphants. Le butin des braconniers récupéré par les douanes à Roissy est détruit ou offert à des organismes publics (musées...).

••• Première étape pour écouler cette chair fraîche : le marché de Nkolndongo, à Yaoundé. Dans l'agitation de la mi-journée et les odeurs de gasoil, une dizaine de matrones proposent dans l'arrière-cour de leur échoppe les derniers arrivages, des animaux vivants ou morts, étalés sur des palettes de bois... Des vipères, des chats-tigres ou des pangolins... La chair de ce dernier, un petit mangeur de termites très menacé, est prisée des consommateurs locaux et de la diaspora africaine dispersée en Europe, mais ses écailles, elles, prendront un autre chemin. «C'est pour les Chinois, mais je ne sais pas ce qu'ils font avec», confie un vendeur planqué derrière des étals – en l'occurrence, les écailles réduites en poudre sont censées booster la fertilité, guérir les cancers, faciliter la circulation sanguine, etc. A l'arrière d'un bar, une vendeuse aguicheuse invite les badauds à goûter l'interdit. Sur le capot de son congélateur, trône une triste nature morte : un cadavre de tortue et un petit pangolin qui gît, lové sous le museau d'un crocodile aux pattes entravées. En salle, têtes de singes en sauce et ragoût d'antilope sont servis aux gourmands. Accoudé au zinc, un homme en costume-cravate, fonctionnaire au ministère de la Santé camerounais, souhaite «bon appétit» à qui semble s'intéresser à une tortue proposée à 40 000 francs CFA (60 euros). Officiellement, pourtant, la consommation de viande de brousse est interdite au Cameroun. A fortiori, celle d'animaux protégés.

Avant Noël, dans les valises, on découvre souvent du singe, un mets de prix pour les fêtes

Retranché dans une maisonnette anonyme d'une banlieue résidentielle de Yaoundé, le quartier général de l'association Laga (*Last Great Ape Association*, association du dernier grand singe) abrite une quinzaine d'agents passés maîtres dans l'infiltration des réseaux de braconniers. «On se fixe des objectifs de résultats, avec une cinquantaine de trafiquants pris en flagrant délit chaque année, soit environ un par semaine», précise Eric Kaba, porte-parole de cette ONG. Il pose une valise sur la table de la salle à manger, puis en extrait délicatement dix-neuf crânes de chimpanzés. Une prise effectuée en décembre 2015 dans le sud du pays.

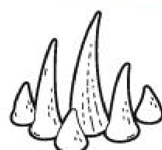
«Le trafic de crânes, vendus 30 000 francs CFA pièce (45 euros), est en plein essor et s'ajoute à celui, plus ancien, de la viande de singe, précise-t-il. Ces ossements sont destinés aussi bien à la médecine traditionnelle asiatique qu'à la magie noire africaine.» Mais la chair animale constitue, en volume, le commerce le plus important, et Eric Kaba insiste pour l'emploi de dénominations précises : «Plutôt que de viande de brousse, il conviendrait de parler de "viande d'espèce protégée", dit-il. Un rat et un chimpanzé, ce n'est pas la même chose !»

Pour ce qui est de l'exportation des marchandises, viande, os ou peaux, la technique des trafiquants est bien rôdée. Et simplissime : il suffit de cacher le butin dans des valises transportées par des intermédiaires – un geste facilité par des franchises de 60 kilos en soute entre l'Afrique et l'Europe – ou envoyées par fret. Et à chaque étape, un bakchich fait mécaniquement grimper les prix. Négocié 5 000 francs CFA (7 euros) au marché de Nkolndongo, un pangolin de 5 kilos atteint 75 euros à la revente sur le sol français.

Six heures du matin. Paris, terminal 2E de l'aéroport de Roissy, un vendredi de mars. Les voyageurs, hébétés après une nuit dans les airs, poussent leurs trolleys chargés de bagages. Une équipe de douze douaniers a pris place face aux portes •••

Repères

UN COMMERCE MACABRE, MAIS LUCRATIF



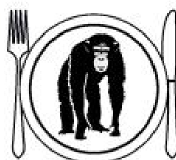
CORNE DE RHINOCÉROS
Entre **45 000** et **65 000 €** le kilo sur le marché noir asiatique



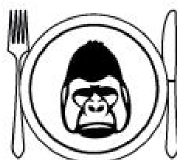
IVOIRE BRUT
Entre **700** et **1 500 €** le kilo sur le marché noir asiatique



ÉCAILLES DE PANGOLIN
Entre **500** et **1 000 €** le kilo sur le marché noir asiatique



VIANDE DE CHIMPANZÉ
6 €/kg au Cameroun
60 €/kg en France



TÊTE DE GORILLE
40 €/kg au Cameroun
Plus de **500 €/kg** en France



PORC-ÉPIC ENTIER
20 €/kg au Cameroun
90 €/kg en France



C'est dans les locaux de la brigade Cites-Capture, près d'Orléans, que 220 agents spécialisés ont appris à reconnaître les 5 000 espèces protégées.



En février dernier, sept animaux empaillés (lions, léopards et crocodile) saisis par les douanes ont été remis au Museum d'histoire naturelle de Paris.

LES INSPECTEURS ÉCUMENT LES SALLES DE VENTE, LES ANIMALERIES, LES COLLECTIONS PRIVÉES ET DÉSORMAIS AUSSI LES SITES WEB

••• battantes symbolisant l'entrée sur le territoire français. Leur mission ? Une opération renforcée sur les denrées périssables. Et donc la viande de brousse. Sont ciblés ce jour-là les vols Air France en provenance de Yaoundé et N'Djamena, mais aussi de Pékin et Kinshasa. Emmanuel Bizeray, chef d'unité du terminal 2E, briefe ses troupes. «Ce sont les contrôles les plus difficiles à réaliser, et les plus violents car ils heurtent la culture des passagers», précise-t-il. Un collègue raconte ainsi qu'une femme à qui on avait confisqué plusieurs kilos de viande de brousse s'est jetée contre un pilier de béton tant par rébellion que par désespoir. Le contenu de certaines glacières relève de la consommation personnelle, mais la majorité abrite des quantités destinées au commerce, et ce sont elles qui font l'objet d'amendes, proportionnelles aux bénéfices attendus à la revente. «Avant Noël, on retrouve dans les bagages de nombreux singes morts, un mets de prix pour les fêtes», précise Emmanuel Bizeray. Le douanier concède pourtant un caractère «artisanal» aux ouvertures de bagages et palpations effectuées par son unité, faute de temps et d'effectifs.

A Paris, pour 20 euros, on peut déguster du pangolin avec une sauce épicée

«Ce qui nous préoccupe notamment, ce sont les risques de maladies virales transmises au monde animal, telles que les fièvres aphteuses ou porcines (voir encadré p. 68)», explique Thierry Badin de Monjoye, responsable du Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire (Sivep) de Roissy, qui chapeaute une unité gantée chargée de caractériser les saisies extraites des valises. Parfois, devant l'état de décomposition avancée, une pression du doigt suivi d'un laconique «viande» ou «poisson» tient lieu de description. Ce jour-là, une bonne quantité de poissons séchés et de viande boucanée est déballée par une jeune femme accompagnée d'un bébé. Puis une cargaison de chenilles est découverte dans les affaires d'une dame se présentant comme l'épouse d'un député congolais. Bilan après deux heures : 210 kilos confisqués, dont 86 de viande. Ils seront récupérés par le service d'équarrissage, qui passe à l'aéroport trois fois par semaine.

Vite parties en fumée, les prises sont tout aussi vaporeuses dans les statistiques. En effet, lorsque les services de l'Etat ont publié, en mars 2016, le bilan annuel des douanes françaises, la viande de brousse n'y figurait même pas. Néanmoins, interrogée sur ce point, la direction générale a révélé à GEO qu'«en 2015, ont été saisis à Charles-de-Gaulle 47 kilos de viande de brousse concernant des espèces "Cites", tapir, porc-épic, gazelle, hippopotame, zèbre, antilope...» Sans compter 13 autres •••

Aladin (*Incrédule*) :

– Un écran plasma, un séjour aux Maldives, un cabriolet, des places de ciné… Mais comment tu fais pour faire apparaître tous ces trucs tout le temps ?

Génie (*Discrètement*) :

– 

.

Visa Premier : toute l'année des réductions jusqu'à 25%









Et retrouvez aussi sur visa.fr les 30 autres services Visa Premier.

Offres réservées aux détenteurs de la carte Visa Premier. Détails et conditions des offres sur www.visa.fr

Être Premier aura toujours ses avantages.

VISA



WAZA, UN PARC CAMEROUNAIS SOUS LA MENACE TERRORISTE

C'était jadis le paradis des touristes. Aujourd'hui, c'est une zone de guerre. On accède désormais au parc national de Waza, dans le nord du Cameroun, sous l'escorte armée de soldats des Bataillons d'intervention rapide, une unité d'élite. Le long de la route, des villages fantômes et des silhouettes qui se cachent. A l'arrivée, un camp militaire avec troupes à l'entraînement. Ici, à la frontière avec le Nigeria, Boko Haram est en terrain conquis. Alfred Etom, directeur de la Commission nationale camerounaise anticorruption, l'affirme : «Il existe un lien direct entre Boko Haram et le trafic d'animaux sauvages.» D'après lui, le braconnage serait même l'une des sources de financement de l'organisation terroriste. «A ce problème, s'ajoute la sécheresse chronique, déplore André N'Djidda, le conservateur de Waza. Les animaux partent vers le nord, à la recherche d'eau, mais ils croisent alors la route d'éleveurs et de braconniers. Comme s'ils se jetaient dans la gueule du loup…» Pour protéger les 600 girafes, 700 éléphants et la trentaine de lions qui peuplent encore ce parc de 1 700 km², trente-cinq rangers sont officiellement employés. Mais, de l'aveu du directeur, «seuls une vingtaine sont toujours à leur poste, les autres ont fui», effrayés par les combattants de la secte islamiste.

••• tonnes de viande d'origine indéterminée, repérées et détruites la même année. Et selon l'estimation d'un passeur de viande de brousse rencontré en Afrique, environ vingt-six valises sur trente passeraient sans encombre les portes de Roissy ! Une estimation corroborée par un douanier du terminal 1 : «Si on contrôlait tous les passagers en possession de viande de brousse, on bloquerait l'aéroport toute la journée.» Jean-Paul Burget estime pour sa part que, chaque année, 300 tonnes de viande de brousse partent de République centrafricaine, du Congo (RDC) et du Cameroun rien qu'à destination de la France. Paris-Charles-de-Gaulle demeure ainsi une plaque tournante essentielle. Mais de nouvelles lignes ouvertes entre l'Afrique et la Chine, ainsi que la zone franche de Dubai, ont désormais aussi la faveur des trafiquants.

Une fois récupérées par quelques gaillards faisant le pied de grue dans la salle des arrivées, les marchandises passées entre les mailles du filet sont dispatchées vers le domicile d'amateurs d'exotisme, des magasins spécialisés, des marchés ethniques et des restaurants. Comme cette gargote du nord de Paris, visitée sous la recommandation d'un intermédiaire, à la condition expresse de faire preuve d'une grande discrétion. Passé le bar, quatre tables sans prétention, nappées de plastique. La tête de la cuisinière sort par intermittence d'une ouverture percée dans la cloison, pour s'enquérir des convives. Sur les menus, un énigmatique «viande», sans plus de précision. C'est oralement que la tenancière annonce qu'aujourd'hui porc-épic et pangolin sont à l'honneur. Pour 20 euros par personne, le fourmilier à écailles inscrit à la Cites est servi bouilli avec une sauce épicée, accompagné de riz et de bananes plantain. La chair du pangolin, pourtant très filandreuse, a les faveurs des clients présents ce midi-là, trois hommes venus fêter leurs retrouvailles à grand renfort de vin rouge.

Peine maximale ? 15 000 euros d'amende et un an ferme : les risques sont calculés

«La viande de brousse est un produit de consommation courante en France qui fait l'objet d'un trafic portant sur des quantités très importantes, confirme le commissaire Eric Levy-Valensi, directeur adjoint de l'Office central contre les atteintes à l'environnement et à la santé publique (Oclaesp), un service dépendant de la Gendamerie nationale. Mais il ne s'agit pas d'une priorité politique française, contrairement à la drogue, par exemple, qui cause des dégâts sur la santé des jeunes.» En revanche, l'Oclaesp a déjà participé à quelques coups de filets internationaux spectaculaires, qui touchaient des espèces emblématiques et impliquaient des trafiquants de toutes origines.

Les amateurs de «nouveaux animaux de compagnie» (NAC) exotiques – oiseaux, tortues, lézards, serpents… – font eux aussi partie de ce négoce parallèle lorsqu'ils achètent certaines mascottes. «En deux décennies, on a constaté par exemple une baisse du nombre de perroquets jaco – protégés par la Cites – de 90 % à 99 % dans certaines zones d'Afrique équatoriale, alors que dans le même temps, ils apparaissaient, au vu et au su de tous, dans des animaleries européennes ou américaines, au prix de 3 000 euros l'unité», précise Jérôme Legrand, conseiller technique à l'Oclaesp. Selon les enquêteurs, des sites comme leboncoin.fr ou naturabuy.fr sont des mines d'or pour •••

Repères

«NOTRE INQUIÉTUDE, CE SONT LES OISEAUX, VECTEURS DE NOMBREUX VIRUS»

Contrôler les espèces animales en provenance de l'étranger n'est pas le rôle des seuls douaniers. Ces derniers sont épaulés par le Sivep, Service d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières, qui veille à éviter la propagation de maladies. Chef de cette vigie sanitaire, Adeline Croyère, décrypte les dangers du trafic d'espèces protégées.

QUELS SONT LES RISQUES CAUSÉS PAR L'IMPORTATION ILLÉGALE D'ANIMAUX EN FRANCE ?
Ils sont très variés, même si la maladie qui se propage le plus facilement est la fièvre aphteuse. Concernant les animaux exotiques vivants, notre inquiétude principale concerne les oiseaux, vecteurs de nombreux virus. Les autres NAC (nouveaux animaux de compagnie), notamment les reptiles, posent moins de problèmes sanitaires.

Y A-T-IL UN DANGER À CONSOMMER DE LA VIANDE DE BROUSSE ?
Les cas impliquant directement la santé humaine sont rares. Mais Ebola a prouvé que l'ingestion de certaines viandes de brousse, de singes notamment, pouvait transmettre des maladies aux humains. Sinon, le risque est surtout bactériologique, conséquence d'une mauvaise conservation des aliments.

COMMENT RENFORCER L'EFFICACITÉ DES CONTRÔLES À NOS FRONTIÈRES ?
En plus de sensibiliser davantage les douaniers au trafic d'espèces protégées, nous avons deux projets à l'étude. Le premier vise à utiliser des chiens renifleurs capables de retrouver le moindre aliment caché dans un sac, comme cela existe à Taïwan. Le second implique de pénaliser, non seulement les trafiquants, mais aussi les voyageurs qui rapportent de la viande de brousse en France pour leur consommation personnelle. Une sanction de ce type (un forfait de 35 euros), est déjà en vigueur à l'aéroport d'Amsterdam. Cela permet de compenser un peu les frais d'incinération, mais surtout de marquer les esprits. Confisquer la marchandise illégale ne suffit pas.



Yaoundé-Mulhouse : ce moustac a passé plusieurs frontières sans encombre avant d'atterrir en France.

••• dénicher des animaux interdits ou des objets en ivoire. Mais difficile par ce biais de remonter les filières, et de dissuader les receleurs. «Surtout quand les peines ne sont pas à la hauteur des préjudices», souligne Eric Levy-Valensi, de l'Oclaesp. Avec au maximum 15 000 euros d'amende et un an ferme pour le trafic d'une espèce «Cites», trafiquants et acheteurs prennent, en France, comme ailleurs dans le monde, des risques limités : dans les faits, les peines sont rares et bien plus légères.

De leur côté, écumant les ventes aux enchères, les animaleries, les ménageries et les collections privées, les huit agents d'une brigade spécialisée de l'Office national de la chasse et de la faune sauvage, épaulés par 220 correspondants répartis sur le territoire, traquent sans relâche les propriétaires d'animaux protégés. Leur chef, Ismaël Costa, se souvient de prises insolites, comme cette «baleine retrouvée dans les Ardennes», son cadavre conservé dans du formol, dans le camion d'un forain. Mais ses hommes saisissent surtout un nombre croissant de tortues, araignées ou oiseaux protégés bien vivants, tels les chardonnerets, au chant si mélodieux. «Une fois les animaux repérés par nos services, les problèmes continuent, se désole Ismaël Costa. Car en France, il n'y a pas assez de structures habilitées à recueillir les saisies vivantes.»

Depuis son vivarium, l'iguane Albert zieute des tortues d'Hermann trouvées dans un Tupperware

Au mieux les prises saines et sauves sont-elles récupérées par des parcs animaliers, des associations ou les rares particuliers habilités, comme Jean-Paul Burget, qui accueille chez lui 300 pensionnaires. «Les animaux saisis vivants en France sont un casse-tête, explique-t-il. La plupart d'entre eux ne sont pas adaptés à notre climat et meurent vite si on ne sait pas s'en occuper. D'autres, comme la tortue de Floride, sont des espèces invasives, qui menacent la faune et la flore locales si elles s'échappent dans la nature.» Au rez-de-chaussée de sa maisonnette de Wittenheim, dans le Haut-Rhin, les rescapés du braconnage forment une étonnante arche de Noé. Tout en contant leurs mésaventures, Jean-Paul Burget vaporise de l'eau sur Albert, un iguane adopté après le divorce de ses ex-propriétaires (qui, fait rare, l'avaient obtenu légalement). Le saurien zieute, depuis son vivarium chauffé à 35° C, une colonie de tortues d'Hermann récemment découverte dans un Tupperware, dans le coffre de la voiture de trafiquants belges revenant d'un voyage en Tunisie.

Ce sont d'autres spécimens, empaillés ceux-là, qui ont eu droit aux crépitements des flashes le 16 février dernier. Ce jour-là, le Museum d'histoire naturelle de Paris a accueilli sept nouveaux hôtes dénichés par les douaniers de Franche-Comté chez un particulier. Trois lions, trois léopards et un buste de crocodile ont ainsi rejoint dans le hangar de taxidermie un bison, trophée du président Giscard d'Estaing, et d'autres victimes de la chasse exotique. Un bestiaire figé... seulement en apparence : d'après les agents de l'Oclaesp, les trafiquants spéculent désormais sur la disparition programmée de certaines espèces. Dans les planques des receleurs, attendent des milliers d'animaux naturalisés et des lots de plumes, d'écailles et d'ossements... A l'extinction des espèces concernées, ces trésors prendront encore plus de valeur. Et ressurgiront alors, au prix fort, sur ce marché sauvage. ■

Thomas Saintourens

2 Retrouvez ce sujet dans **«Echos du monde»** la chronique de Marie Mamgioglou, début juin sur **Télématin**, présenté par William Leymergie, du lundi au samedi, sur France 2.



RETROUVEZ D'AUTRES IMAGES SUR BIT.LY/GEO-TRAFIC-ANIMAUX

Avec ses courbes généreuses, l'île d'Elbe, couverte de genêts, cistes, pins et chênes, se dessine dans la lumière bleutée du soir.

CARTE P. 72 PANORAMA P. 74 ISCHIA P. 84 ELBE P. 88

L'ITALIE D'ÎLE EN ÎLE

Au large de la péninsule, se déploie une pléiade d'archipels injustement oubliés, Tremiti, Pontines, Egades, Pélages… De hameaux de pêcheurs en villas impériales, GEO vous embarque. *Andiamo !*

DOSSIER COORDONNÉ PAR NADÈGE MONSCHAU



Luca Da Ros / Plainpicture

Repères

UNE ODYSSÉE BELLISSIMA

Loin des stars comme Capri ou Stromboli, voici vingt-cinq escales méconnues, sélectionnées par la rédaction. Pour caboter de surprise en surprise.

PAR NADÈGE MONSCHAU (TEXTE) ET HUGUES PIOLET (INFOGRAPHIE)





Rome
Bari
Naples
Tarente
San Pietro
Sant'Andrea
ASINARA
Voir page 80
BUDELLI
Voir page 94
SPARGI Cet ancien repaire de pirates est aujourd'hui désert. Ses attraits : de voluptueuses plages de sable blanc et des formations de granit, comme la Testa della strega, la tête de la sorcière.
Archipel de la Maddalena
Caprera
Fornelli
Piana
TAVOLARA
Voir page 96
Molara
Archipel de Tavolara
Îles Pontines
Zannone
PALMAROLA C'était l'île chérie du commandant Cousteau, qui considérait ses fonds comme les plus beaux de la Méditerranée. Des eaux très pures, protégées par une aire marine.
PONZA
Voir page 82
Archipel campanien
Capri
PROCIDA
Voir page 74
ISCHIA
Voir page 84
SARDAIGNE
Mal di Ventre
VENTOTENE Sous l'Empire romain, c'était la prison dorée des personnalités. Aujourd'hui, les amateurs de ruines antiques et de plongée (les dauphins y croisent souvent) s'y exilent volontiers.
ALICUDI Pas de route et donc pas de voiture, mais des mulets, et tout un réseau d'escaliers qui relient les hameaux les uns aux autres. Cet îlot volcanique semble hors du temps. Une retraite parfaite.
Cagliari
San Pietro
Archipel des Sulcis
Serpentara
Cavoli
Mer Tyrrhénienne
SANT'ANTIOCO Derrière ses criques de charme, se dressent des menhirs monumentaux et les fameuses Tombes des géants, superbes vestiges de la civilisation nuragique qui domina la Sardaigne à l'âge du bronze.
Ustica
Archipel sicilien
Stromboli
Filicudi
Salina
Îles Éoliennes
Lipari
Vulcano
MARETTIMO
Voir page 81
Palerme
Messine
Levanzo
Îles Egades
Etna
3 330 m
FAVIGNANA On se croirait dans les Caraïbes tant les flots sont transparents et les 33 km de côtes, accueillants. Et, avec son palais Art nouveau et sa forteresse normande, cette île réserve d'autres surprises.
SICILE
Catane
PANAREA Avec ses maisons blanches et cubiques, elle a un petit air grec. Cette île à la nature préservée et aux oliviers centenaires est une villégiature prisée de la haute société italienne.
Mer Ionienne
PANTELLERIA Surnommée la «perle noire», cette terre est un monde à part. Ses joyaux : le miroir de Vénus, un grandiose lac de cratère, les sesi, des monuments funéraires vieux de 5 000 ans, et les vignes, qui produisent un cru unique, le moscato passito.
LINOSA Tout en cônes et cratères, cet îlot est vital pour la tortue caouanne, une espèce menacée. Les femelles viennent pondre sur la Cala Pozzolana, une plage de cendres volcaniques.
MALTE
TUNISIE
LAMPEDUSA
Voir page 98
Îles Pélages
50 km



Frank Chmura / Alamy / hemis.fr



PROCIDA
LE HAVRE DES ARTISTES

Mosaïque colorée qui se reflète dans la mer, les maisons du village de Marina Corricella s'entassent avec grâce autour du port de Procida. Dans cette minuscule île du golfe de Naples (4 km^2 pour 12 000 habitants), on vit au rythme des sorties en mer. Sur le quai, après avoir vendu leurs prises, les pêcheurs papotent avec les passants tout en ravaudant leurs filets. Source d'inspiration d'écrivains tels que Lamartine et Elsa Morante, l'île est plus authentique que sa célèbre voisine, Capri.

Johanna Huber / Simeone / Photononstop

Archipel toscan



CAPRAIA LES SENTIERS DE LA LIBERTÉ

A peine 300 habitants pour 19 km² ! Sur la volcanique Capraia, la troisième plus grande île de l'archipel toscan, souffle un doux vent de liberté. Pour explorer son somptueux maquis, ses falaises rouges et ses forts en ruine (ici, celui de San Giorgio, bâti au XVIe siècle), les adeptes de randonnée peuvent emprunter les anciens chemins muletiers. Et goûter ainsi une délicieuse solitude.

Simeone / Photononstop

Iles Tremiti



SAN NICOLA UN BASTION DE LA FOI

Epais remparts avec mâchicoulis, tours élancées et profonds fossés... Cette incroyable forteresse se dresse sur San Nicola, une terre de 42 ha au large des Pouilles. Elle a été édifiée pour protéger l'abbaye Santa Maria a Mare qui, à partir de 1045 et pendant plus de sept siècles, fut l'un des plus florissants centres religieux de l'Adriatique. Dans les vestiges, notamment les deux cloîtres, règne un calme divin.



Stefan Ember / Alamy / hemis.fr



Archipel de La Spezia

PALMARIA
UNE FENÊTRE OUVERTE SUR LA PRÉHISTOIRE

A côté de cette muraille rocheuse, les vacanciers ont l'air lilliputiens. C'est dans l'ouest de Palmaria, baignée par la mer de Ligurie, que se déploient ces colossales falaises. Elles sont truffées de grottes, qui se visitent en barque, telle la Grotta Azzurra aux eaux d'un bleu intense, ou en rappel, comme la Grotta dei Colombi. En explorant cette dernière, on s'offre un voyage dans le temps : des sépultures datant du néolithique et des fossiles d'animaux du pléistocène y ont été découverts.

Simone Donati / TerraProject / Picturetank

Iles de Sardaigne



ASINARA LE REFUGE DES ÂNES BLANCS

De la magie ? Un naufrage ? Les insulaires se sont longtemps demandé comment ces ânes étranges avaient échoué là, sur leur île de granit rose et de maquis parfumé, qui, du coup, leur doit son nom : Asinara. Les scientifiques ont enfin la réponse : leur robe immaculée provient d'une forme d'albinisme. Mais l'espèce est aujourd'hui menacée de disparition. Ces équidés uniques au monde ne sont plus qu'une soixantaine.

Paolo Giocoso /Sime / Photononstop

Iles
Egades



MARETTIMO DANS LA DEMEURE D'ULYSSE

Oui, elle existe. Elle est là, en mer Tyrrhénienne. Pour les historiens, la mythique Ithaque, que le héros de *L'Odyssée* chercha coûte que coûte à rejoindre pendant dix ans, s'appelle... Marettimo. C'est l'*isola* la plus isolée, la plus montagneuse et la plus sauvage de l'archipel des Egades. Un seul village, aucune voiture et à peine quelques commerces. Les 600 habitants se déplacent encore à pied ou à dos de mule.



Sime / Photononstop



PONZA

L'ÉCHAPPÉE BELLE DES ROMAINS

Des criques secrètes que l'on rejoint en canot à moteur, des cavernes qui cachent des bassins azur et d'imposantes falaises de tuf, comme ici, en surplomb de la plage de Chiaia di Luna… Le littoral de Ponza, un croissant de 9 km de long, près des côtes du Latium, est une bénédiction. Chaque été, des légions de Romains fuient la fournaise de la capitale pour s'y prélasser. Jadis pourtant, ce petit paradis servit aussi de… prison : Mussolini y déporta ses opposants, avant d'y être lui-même enfermé, en 1943.

Archipel campanien



ISCHIA
L'«ISOLA VERDE» A GARDÉ LE FEU SACRÉ

Volcanique, gorgée d'eaux thermales, imprégnée de vapeurs et bordée de plages où l'on se brûle les pieds… La plus grande des îles de la baie de Naples est aussi magnétique que sulfureuse.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)

Nul besoin de titiller longtemps Peppe Ferrandino pour qu'il se lance dans une déclaration d'amour à son île. Comme dans un opéra, sa tirade contient un déluge d'aveux exubérants, quelques mots sirupeux en dialecte napolitain et des silences bien sentis qui se terminent par des œillades charmeuses. Les bras, eux, s'élèvent vers le ciel pour ce qui ressemble à une prière à sa terre natale… Ischia la volcanique, l'incandescente, est «*la più bella del mondo !*» jure ce cuistot quinquagénaire qui passe son temps à fredonner des grands airs du répertoire italien. Son île est un mirage où fument des eaux sulfureuses, dansent des fumerolles et tiédissent des boues olivâtres. Partout, une impression de fournaise, dont on ne sait plus si elle sourd du sol ou descend du soleil. Les plages de sable noir y ont le mauvais goût de brûler le pied du blanc-bec fraîchement débarqué de Naples, après quarante-cinq minutes d'une traversée pourtant enchanteresse. Oui, cette fille de lave qui toise, indocile, la plus belle baie du monde, a un fichu caractère.

Son pedigree parle pour elle. Ischia est une enfant des champs Phlégréens, cette zone hautement sismique et éruptive du littoral campanien. Les Grecs, qui colonisèrent l'île au VIII[e] siècle avant notre ère, y voyaient l'antre de Typhon, une divinité baraquée dont l'humeur était tout sauf placide. «Ici, c'est une terre de feu», tranche Peppe Ferrandino. Une contrée aussi ardente que le grand four de l'*Antico Girarrosto Ischitano*, la pizzeria-rôtisserie qu'il tient avec ses proches. Les doigts épais de Peppe, ceux-là mêmes qui pétrissent les meilleures pizzas du port, font à présent défiler des photos sur une tablette numérique : on y voit des falaises de tuf fragiles comme des meringues et des grottes ouvertes sur l'eau turquoise. Ou encore une barque de pêcheurs qui glisse sur la bonace de l'aube, alors que rosit le vieux château aragonais, une forteresse médiévale où environ 2 000 familles pouvaient se réfugier en cas d'attaque de pirates ou d'éruption. Plus loin, ce sont des cultures qui dévalent en escaliers, des hameaux perchés, des vignobles acrobates, des bosquets chevelus. Sur chaque image, l'Epoméo, volcan surgi de la Méditerranée il y a 35 000 ans, et dont la dernière coulée de lave remonte au XIV[e] siècle. Dominant l'île du haut de ses 789 mètres, il s'ébroue encore parfois, et tout le monde se souvient du séisme de juillet 1883, lorsqu'un bout du cratère s'écroula et que 4 000 personnes périrent. Le gravir, en une heure de marche, est la garantie d'un étourdissant point de vue sur le golfe de Naples. A ce monstre de magma, Ischia doit tout : son relief escarpé ; sa taille (dix kilomètres sur sept), bien plus généreuse que celle de sa voisine Procida, et même que de Capri, la star locale ; sa couleur de cendre, un vert-de-gris inimitable à l'origine de son surnom d'*isola verde*, «île verte»… Mais surtout, sa fortune.

Car des tréfonds jaillit en continu un trésor hydrothermal, qui fait vivre bon nombre des 60 000 habitants. Pline l'Ancien, au I[er] siècle, vantait déjà ses prodiges sur les rhumatismes. Aujourd'hui, cinq millions de visiteurs goûtent chaque année les bienfaits d'Ischia. Avec vingt-neuf établissements thermaux, soixante-neuf fumerolles et 103 sources, il y en a pour tous les goûts. Au sud de l'île, dans la calanque de Sorgeto, la mer Tyrrhénienne se fait piscine chauffée grâce à la combustion des profondeurs, ce qui permet de faire trempette en plein hiver. A quelques brasses de là, la plage des Maronti. Les flots bleus y lèchent un •••

Les maisons en pierre de lave s'agglutinent sur la falaise, jusqu'à cet îlot que l'on rallie par une mince bande de terre. A pied, forcément : aucune voiture ne pénètre le village de pêcheurs de Sant'Angelo.

Depuis la jetée d'Ischia Ponte, le principal bourg, le regard plonge immanquablement vers la citadelle, qui se dresse sur son rocher. Au Moyen Age, ce château aragonais servait de refuge lors des attaques de pirates.



John Waburton Lee / hemis.fr



Sophie Henkelmann /Laif – REA

Comme dans l'Antiquité, une grotte fait office de sauna, et une cascade, de douche

●●● sable anthracite dont il faut se méfier si l'on ne possède pas des dons de fakir. Et tout près de ce rivage idyllique, les thermes de Cavascura proposent une expérience pour le moins rustique, qui consiste à prendre les eaux «comme au temps des Romains». Le propriétaire, Nicola Iacono, l'assure : «Les installations ont été réalisées à l'époque de l'empereur Hadrien, et rien n'a changé depuis l'Antiquité.» De fait, en guise de sauna, il y a une grotte sans lumière, ce que l'on nomme douche est une cascade, et les bains de boue régénérateurs se prennent dans l'âpreté de baignoires taillées dans la roche.

Les églises abritent des Vierges au regard de braise

Chaque année, 10 000 curistes s'égaient dans cet improbable péplum thérapeutique. Les brochures recommandent aussi de faire escale au parc Negombo, qui occupe la crique de San Montano, à l'autre bout de l'île. Quinze piscines (de 15 à 40 °C), pléthore de jets et de bouillons réparateurs... Le néophyte déambule ici un peu ahuri, en claquettes, le corps dégoulinant comme un baba au rhum, se demandant sans doute si Ischia n'était pas plus ensorcelante du temps où l'on ne sollicitait à ce point ses vertus...

«Le thermalisme est une bénédiction pour beaucoup, et ni la pêche ni l'agriculture ne sont capables d'offrir une telle manne», insiste Raffaele Mirelli. Ce jeune homme est docteur en philosophie. Après des études en Allemagne et en France, il est revenu vivre dans son île natale. «Pour la défendre, dit-il. Sans quoi elle finira par ressembler à n'importe quelle station balnéaire italienne.» Raffaele a lancé un audacieux congrès annuel de philosophie qui, chaque année à la fin de l'été, aimante l'élite des penseurs européens, pendant que les derniers curistes se prélassent. «Nous détenons une identité particulière, un génie pour digérer les cultures de ceux qui sont passés par chez nous : Grecs, Romains, Arabes, Normands, Aragonais... et nous avons toujours su garder le meilleur», remarque-t-il.

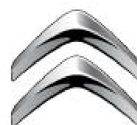
Pour s'en convaincre, il suffit de flâner dans la vieille ville d'Ischia Ponte. Les maisons blanches et roses ont déjà quelque chose de l'Orient. Les ruelles pavées de lave sont la scène d'un théâtre chaotique où la vie se joue entre éclats de rire, chamailleries d'enfants et *passeggiate* (promenades) bavardes. Les églises tapissées d'ex-voto abritent des Vierges au regard de braise. Dans la fumée des encens, on y marmonne des cantiques qui rappellent à quel point l'autochtone garde la foi. Et les restaurants – à condition d'éviter ceux qui proposent des menus trilingues – sont le refuge d'une authentique cuisine îlienne. «Une gastronomie tournée vers la terre, et non vers la mer, avec comme spécialité... le lapin-chasseur !» précise Raffaele le philosophe. Les gourmets se retrouvent notamment près de Sant'Angelo, dans une paillote nommée Ristorante Emanuela. La dernière adresse à perpétuer une recette séculaire : la cuisson à la fumerolle. Sur la plage attenante à ses fourneaux, le chef Filipo Iacono s'est adjugé un trou dans le sable, qui s'avère être une fournaise (jusqu'à 350 °C). Là, il enfouit un plat de métal contenant une viande, des tomates, quelques patates et des herbes aromatiques. «Il faut une heure de cuisson», prévient le cuistot. Après ce festin au fumet incomparable, il n'y a plus qu'à filer vers l'ouest, en direction de Forio, pour une balade digestive au jardin de La Mortella. Un éden exotique que vénère Michelangelo Messina, fondateur du festival de cinéma d'Ischia et lui aussi ardent défenseur de la culture locale. «Notre bout de terre ne se donne pas à celui qui reste au bord d'un Jacuzzi. Ses beautés sont souvent cachées derrière les murs des élégantes propriétés.» Selon lui, ce n'est pas un hasard si plus de quarante films furent tournés sur l'île, si Visconti en fit son refuge, et si des stars, comme Burt Lancaster ou Alain Delon, vinrent y flâner loin des paparazzis... «Capri, c'est fini, dit la chanson française, rappelle Michelangelo. Mais Ischia la volcanique, elle, renaît toujours de ses cendres». Elle a gardé le feu sacré. ■

Sébastien Desurmont


Carole Anne Ferris / Alamy / hemis.fr

LA FINE FLEUR DU GOLFE
Dans l'allée touffue qui s'étire sous les magnolias, les tourterelles s'abreuvent aux fontaines et des pamplemousses gros comme des ballons roulent jusqu'à vos pieds. Dès l'entrée, on sait que l'on a poussé la porte du paradis : situé sur la péninsule de Zaro, le jardin de La Mortella, imaginé dans les années 1960 par le compositeur anglais Sir William Walton et sa femme Susana, mérite à lui seul le détour par Ischia. Bassin de nénuphars géants (photo), serre d'orchidées rares, sente parfumée de jasmin et d'osmanthe ou parcelle thaïlandaise avec bambouseraie... Un après-midi ne suffit pas à explorer ce trésor botanique riche de 800 espèces méditerranéennes et exotiques.


RETROUVEZ CE SUJET EN VIDÉO SUR BIT.LY/GEO-ISCHIA



JACQUES DUTRONC

DÉSIN-VOLT



CITROËN E-MEHARI
ÉLECTRON LIBRE DEPUIS 1968

Cabriolet électrique 4 places

CITROËN E-MEHARI est un clin d'œil à l'icône pop lancée par la Marque en 1968, Méhari. Optimiste et décomplexée, E-MEHARI incarne un esprit de liberté unique.

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

CITROËN préfère TOTAL

citroen.fr

Les hommages en costumes d'époque (ici, sur le belvédère de la Palazzina dei Mulini, où Bonaparte résida), c'est presque la routine pour les Elbois : en 2014, pour le bicentenaire de l'arrivée de l'Aigle sur leur terre, 400 figurants ont rejoué l'événement.

Bertrand Rieger / hemis.fr

Archipel toscan



ELBE LA MÉMOIRE IMPÉRIALE

Parfums, cartes postales, alcools… Ici, Napoléon est partout ! Et pour cause : en moins d'un an à la tête de ce fragment de Toscane, le célèbre exilé l'a transformé, et marqué à jamais les esprits. Reportage.

PAR PHILIPPE RIDET (TEXTE)

Oubliez vos livres d'histoire. Oubliez la chronologie, les dates et les milliers d'ouvrages consacrés à Napoléon. Il n'est pas mort à Sainte-Hélène le 5 mai 1821, seul ou presque, à l'autre bout du monde, comme on le croit trop commodément. Son fils Léon ne lui pas «crevé le bidon», comme chantaient les gamins dans les cours d'école. C'est bien simple, il n'est pas mort du tout. Il vit encore. Quoi ? Où ? A l'île d'Elbe, terre de son exil forcé en 1814, qu'une heure de *traghetto* depuis le port de Piombino, en Toscane, suffit à rejoindre. D'ailleurs, c'est bien son drapeau, blanc barré d'une bande diagonale rouge frappée de trois abeilles jaunes, qu'on aperçoit au bout de la jetée de Portoferraio, la principale commune. Et c'est son visage, sourcil froncé, épaules rentrées et mine renfrognée, qu'on voit sur les cartes postales, les flacons de parfum *Acqua dell'Elba* (eau d'Elbe en français) ou sur les bouteilles de bière… Pour un peu, en posant son sac sur le quai du débarcadère, on s'étonnerait qu'il n'ait pas été avisé de notre visite et qu'il ne soit pas venu nous accueillir. L'ingrat !

C'est sans doute en grimpant jusqu'au sommet du mont Capanne, qui domine Elbe du haut de ses 1 019 mètres, que Napoléon a dû se rendre compte, physiquement, que son nouvel empire était vraiment petit pour un homme qui avait dominé l'Europe : à peine 224 kilomètres carrés, soixante-dix de plus en comptant les autres «cailloux» de l'archipel toscan. De tout là-haut, Bonaparte pouvait voir les rivages du cap Corse. Mince consolation.

Aujourd'hui, le mont Capanne se gravit en quelques minutes, à condition de prendre le télébenne, formé de petites nacelles suspendues à un câble, au départ du hameau de Marciana. En luttant contre le vent qui souffle fort à cette altitude, on peut, d'un coup d'œil panoramique, embrasser l'île tout entière, son profil de poisson préhistorique et ses caps qui s'enfoncent dans la Méditerranée comme si la terre cherchait à s'y dissoudre. Depuis ce sommet, Elbe donne le meilleur d'elle-même : un paysage tourmenté que la mer tempère, une palette simple, verte et bleue, dont le regard s'épuise à découvrir toutes les nuances.

Il est fort probable que son bref séjour de trois cents jours, du 4 mai 1814 au 26 février 1815, ne permit pas à Napoléon de s'abandonner à cette sorte de contemplation, ni d'imaginer les plaisirs que lui réservait son île-prison. Ce n'était pas la nature de cet homme d'action. La randonnée ? Très peu pour lui, qui ne connaissait que le pas de charge. La découverte des fonds marins qui font la réputation de l'archipel ? Ce n'était pas encore de mode. C'est pourtant à cet hôte bougon, ressassant sa défaite, qu'Elbe et ses 28 000 habitants doivent encore aujourd'hui leur fortune : 1 300 000 touristes, italiens et étrangers, s'y sont rendus en 2014, année du bicentenaire de l'arrivée de «l'Aigle». Soit environ 15 % de mieux que l'année précédente. Une manne, sachant que chaque visiteur s'est acquitté d'une taxe de séjour forfaitaire de 1,50 euro. Pour l'occasion, Elbe avait vu les choses en grand. Grâce à un budget de 500 000 euros, dont un tiers fourni par la région toscane, les Elbois ont reconstitué en costumes d'époque le débarquement de leur illustre et éphémère concitoyen. Sur les quais de Portoferraio, on put ainsi voir de faux officiers traînant leur rapière, des femmes en crinoline et des enfants jouant du tambour. Quatre cents figurants, tous volontaires, avaient répondu présents. «Notre île, il faut bien l'admettre, doit •••



UNE BANNIÈRE INDÉTRÔNABLE
Ce drapeau paré d'abeilles représente Elbe depuis le 4 mai 1814, jour de l'arrivée de l'empereur déchu. C'est Napoléon en personne qui l'a fait créer pour son nouveau «royaume». Un choix qui n'a rien d'anodin : selon son vœu, l'insecte butineur, emblème des Mérovingiens, la plus ancienne dynastie de France, était devenu l'un des symboles de l'Empire (avec l'aigle), remplaçant la fleur de lys de l'Ancien Régime. Lors de son sacre, en 1804, Napoléon portait un manteau de velours pourpre brodé de 1 500 abeilles d'or.



Adriano Bacchella /AGF Foto / Photononstop

Sur le littoral sud-est, le bleu azur de la mer tranche avec le vert des vignobles qui s'accrochent aux collines. Multiplier les vignes, planter des champs d'oliviers ou de mûriers, installer des systèmes d'irrigation, instaurer l'apiculture... Napoléon voulut diversifier l'agriculture elboise.

On aime l'endroit pour sa nature et son bon vin, mais la vraie star, c'est l'empereur

●●● tout à Napoléon, explique Ruggero Barbetti, maire de Capoliveri, une commune de 3 600 habitants perchée au-dessus des flots. C'est notre valeur ajoutée, une part importante de notre identité. Nous avons tout misé sur l'empereur pour nous faire connaître davantage.» Résultat : en 2014, 50 % de touristes français supplémentaires (soit un total de 75 000) ont été enregistrés, même s'ils sont loin derrière les Allemands (420 000 visiteurs annuels) ou les Suisses (220 000). «Napoléon, c'est notre meilleur attaché de presse, renchérit Gloria Peria, historienne, responsable des archives de l'île. Les cérémonies du bicentenaire ont permis de multiplier les projets en direction des voyageurs étrangers. Toutes les communes s'y sont mises.» Une gageure ici, où chaque village, par esprit d'indépendance, veille à développer ses propres initiatives. «C'est comme ça depuis des siècles, se désole Fernando Bardini, en charge de la promotion du tourisme. Si une commune décide d'organiser tel ou tel jour un tournoi de beach-volley, celle d'à côté va subitement avoir la même idée... On a du mal à travailler ensemble !» La conséquence de l'histoire, encore une fois. Une histoire mouvementée. Car après avoir été dominée par les Etrusques, les Romains et les Phocéens, l'île fut, aux XVIIe et XVIIIe siècles, la copropriété du royaume d'Espagne, du duché de Toscane et de la principauté de Piombino.

Corfou était trop lointaine, et la Corse, trop vaste

Elbe est une mosaïque. Une journée de voiture – en prenant son temps – suffit à en faire le tour, mais elle offre le contraste permanent de la mer et de la montagne, comme si le Jura plongeait dans la Méditerranée. Elle déploie, à l'instar d'un catalogue publicitaire, des plages et des criques accessibles seulement en bateau près de Marina di Campo, des dénivelés vertigineux dans les parages du mont Capanne et une presque plaine de l'autre côté. Mais, à la différence d'une publicité, tout est vrai ! Et d'autres hôtes français que Napoléon pourraient susciter la curiosité des vacanciers. Le plongeur Jacques Mayol, qui s'y donna la mort dans sa résidence de Calone, près de Capoliveri, ou l'écrivain Hervé Guibert, enterré au cimetière de Rio nell'Elba... On peut aussi aimer cette terre pour ses spécialités culinaires, comme cette pâtisserie dite *schiaccia briaca riese*, à base d'amandes, de noisettes et de pignons de pin. Ou pour son vin, dont la production a redémarré à la fin du XXe siècle, après que les vignes ont été abandonnées pendant des lustres. Mais, n'en déplaise aux allergiques de la grandeur, la star, c'est l'empereur.

«Nous avons connu le bon Napoléon : il avait 45 ans et il était amer, mais sans pouvoir», explique Gloria Peria. «C'est le seul territoire qu'il a conquis sans mener de guerre», renchérit son collègue historien Giuseppe Battaglini. Et pour cause, l'île italienne fut offerte au vaincu par les vainqueurs autrichiens, russes et prussiens, lors du traité de Fontainebleau. Les autres terres d'exil proposées ne présentaient que des inconvénients aux yeux du souverain déchu. Corfou était trop lointaine, la Corse était trop grande. Alors va pour Elbe. Mais Napoléon reste Napoléon. «On peut parler chez lui d'une manie de l'organisation, une sorte de névrose», s'amuse Gloria Peria. Pour combattre l'ennui, tromper sa nostalgie, allégée parfois par la présence de sa mère, Letizia, et de sa sœur, Pauline, l'Aigle fit de l'île un chantier, une sorte d'Etat miniature qu'il voulait administrer comme si c'était un grand.

«D'une certaine façon, il est resté parmi nous après son séjour», souligne Giuseppe Battaglini. Intégrée à la France métropolitaine en ●●●





Villa d'été en Californie

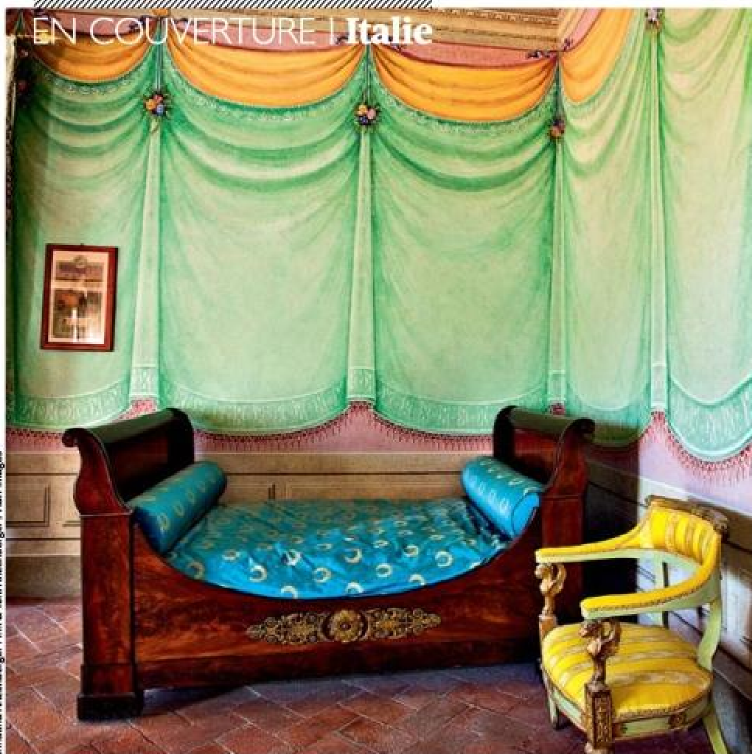
★★★★★ Vivez chez Judith

Réservez vite

Vivez là-bas. Même si c'est juste pour une nuit.



Chez vous, ailleurs



Christina Anzenberger Fink & Toni Anzenberger / ASK Images

Deux maisons, la mer, une petite armée : Bonaparte ne manquait de rien

Ne pas se fier à la sobriété de cette chambre. Dans la villa San Martino, la résidence d'été que Napoléon s'offrit grâce à un prêt accordé par sa sœur, nombre de pièces rappellent le faste impérial. Comme la salle égyptienne, avec papyrus et décor en trompe-l'œil sur la campagne de 1798.

••• 1802 à la suite du traité d'Amiens, Elbe a reçu en héritage le meilleur de l'Empire et de l'empereur. Sa trace n'est pas seulement visible sur le drapeau ou sur des bouteilles, on le voit aussi au fronton des hôtels, dont certains empruntent son effigie. Surtout, il marque encore la vie quotidienne des Elbois – et même des touristes : en France, il n'existe qu'une seule route Napoléon (entre Golfe-Juan et Grenoble), alors qu'à Elbe on ne les compte plus. Pratiquement toutes celles qui relient une bourgade à une autre ont été dessinées sinon par lui, du moins sous son autorité. Les écoles primaires, le lycée de Portoferraio, c'est lui qui les a voulus, tout comme l'hôpital. Enfin, c'est encore lui qui a développé l'exploitation des mines de fer, principale ressource de l'île jusqu'à leur fermeture, dans les années 1970. Il chercha aussi à améliorer l'agriculture et la pêche, et même à instaurer l'apiculture et l'élevage des vers à soie – avec moins de succès.

Aujourd'hui, deux demeures conservent les traces de sa présence. La première, la Palazzina dei Mulini, qui domine Portoferraio, est une bâtisse de deux étages tout en longueur. Elle se compose d'une enfilade de pièces et de salons, donnant sur un jardin et sur la mer. Trois gardiens débonnaires la surveillent d'un œil distrait, à condition de ne pas franchir le cordon rouge qui protège le mobilier (en grande partie reconstitué) et les portraits de l'empereur. La seconde est nichée cinq kilomètres plus loin, au fond d'un vallon. La villa San Martino n'était à l'origine qu'une modeste résidence d'été, offrant l'avantage de la fraîcheur des forêts auxquelles elle s'adosse. Seul l'arrière du bâtiment permet à présent d'imaginer sa simplicité d'alors. L'avant a été, par la volonté du comte Anatole Demidoff, époux d'une nièce de Napoléon, «ennobli» d'une façade néoclassique un rien pompeuse. Autre curiosité : il Teatro dei Vigilanti de Portoferraio, un théâtre fondé par Napoléon dans une église déconsacrée et toujours en activité aujourd'hui.

Deux maisons et une salle de spectacles, la mer et une campagne riche en gibier, une petite cour composée de notables locaux et d'officiers fidèles (Drouot, Bertrand, Cambronne) et une mini-armée de 900 hommes pour assurer sa sécurité : Elbe avait tout d'un paradis. Sauf aux yeux de Bonaparte. Pourquoi ? «L'ennui, l'inextinguible soif de conquête que cette île tranquille ne pouvait pas rassasier», suggère Gloria Peria. «Dites aux Elbois qu'ils seront l'objet constant de mes plus vifs intérêts», avait-il pourtant écrit avant son arrivée pour rassurer la population. Mais au fil des mois, Napoléon oublia ses intentions. Dans son bureau de la Palazzina dei Mulini, il prépara sa fuite et finit par prendre la poudre d'escampette, un dimanche de février.

Les Elbois ne comprennent pas qu'il les ait laissés tomber

«D'une certaine façon, les Elbois sont en colère contre lui, analyse le maire Ruggero Barbetti. Ils ne comprennent pas qu'il les ait laissés en plan : s'il était resté, Elbe serait une principauté plus célèbre encore que Monte-Carlo !» A flâner dans le jardin de la villa dei Mulini, on ne comprend pas non plus. Il y a là quelques palmiers, des cyprès au garde-à-vous, des carrés d'herbe dont on devine qu'ils furent ceux d'un potager, des statues rongées par le temps, et, apposé à un muret, un blason de marbre frappé d'un aigle... Tout ici exprime un charme nostalgique. Comment l'empereur a-t-il pu quitter cet éden toscan pour l'enfer de Waterloo ? La réponse nous échappe. Tout le monde ne peut pas être Napoléon. ■

Philippe Ridet

Archipel de La Maddalena



BUDELLI LE SABLE ROSE QUI VAUT DE L'OR

Parce qu'une de ses plages a la couleur de l'aube, cet îlot sarde déchaîne les passions. Parmi les acteurs du feuilleton, un milliardaire, des écologistes et, bien sûr, son gardien et unique habitant.

PAR FAUSTINE PRÉVOT (TEXTE)

C'est un petit bijou étincelant au sein de la Méditerranée, la pierre précieuse de l'archipel sarde de La Maddalena. Sur son kilomètre carré et demi, Budelli abrite une plage rose pâle, cernée par des flots turquoise et des genévriers émeraude. Elle doit sa couleur à sa roche de granite et à des restes calcaires de micro-organismes, dont des *Myriapora truncata*, un «faux corail». Aujourd'hui, c'est une beauté inaccessible, que l'on peut seulement contempler à distance. Depuis 1998, suite à la fondation du parc national de La Maddalena quatre ans plus tôt, cette crique pastel, appelée la *cala di Roto*, est soumise à une protection draconienne : les embarcations ne peuvent approcher son rivage à moins de 300 mètres et les touristes ne peuvent ni se baigner dans ses eaux ni fouler son sable délicat. Ailleurs sur l'îlot, le régime est moins strict : toute construction est interdite, mais les bateaux peuvent accoster.

Dans cet éden, refuge des oiseaux migrateurs, un unique habitant : son gardien, Mauro Morandi, 77 ans, dont le visage buriné évoque certaines sculptures de Rodin. En découvrant ces lieux par hasard, en 1989, l'homme a réalisé un rêve. «A 50 ans, j'avais quitté Modène et mon emploi de professeur d'éducation physique dans l'idée de recommencer une vie plus libre dans les mers du Sud, se souvient-il. J'ai trouvé là ma Polynésie.» Auparavant, d'autres que lui avaient projeté sur cette ancienne base militaire leurs fantasmes de tranquillité. A la fin des années 1950, les vacanciers du Club Med de Caprera, l'une des îles voisines, venaient y passer un week-end de Robinsons. Puis, en 1963, le cinéaste italien Michelangelo Antonioni y tourna une scène clé de son premier film en couleurs, *Le Désert rouge* : une mère y racontait à son fils l'histoire d'une jeune fille fascinée par une plage rose, d'où s'élevaient des chants aussi envoûtants que ceux des sirènes. Cette fable mélancolique, Lion d'or à la Mostra de Venise de 1964, attira ici des milliers de touristes, qui emportèrent en souvenir des sachets remplis du fameux sable. Et finirent par mettre en péril le fragile écosystème. Aujourd'hui, certains d'entre eux restituent aux autorités les grains «volés» il y a vingt ou trente ans... A l'image de ces voyageurs repentis, Budelli ne compte plus ses chevaliers servants. En octobre 2013, suite à la faillite de la société immobilière milanaise qui détenait l'île depuis 1984, un banquier néo-zélandais, Michael Harte, en fit son petit paradis personnel moyennant 2,9 millions d'euros. Aux yeux de l'opinion italienne, ce fut comme le hold-up d'un symbole national : sur la plateforme Change.org, la pétition #salviamobudelli (#sauvons Budelli), réclamant au directeur du parc d'exercer son droit de préemption pour nationaliser le bien, recueillit plus de 100 000 signatures. Ce fut le point de départ d'une guerre judiciaire rocambolesque, qui, cet hiver, a pris un nouveau virage : le 11 mars dernier, le tribunal de Tempio Pausania a enfin attribué la propriété du joyau au parc.

Des collégiens ont lancé une cagnotte pour la racheter

Ce jugement ne signe pourtant pas la fin du feuilleton, chaque protagoniste de l'histoire nourrissant des ambitions différentes pour sa chère protégée. Le gardien Mauro Morandi, par exemple, reproche à l'administration du parc d'avoir «présenté un plan de gestion qui proscrit toute visite sur Budelli, comme si on plaçait *Mona Lisa* dans un coffre-fort». Lui qui avait soutenu l'idée de Michael Harte d'y créer un observa-

UN ERMITE MODERNE

Gardien de l'île depuis plus de vingt-cinq ans, Mauro Morandi occupe une casemate dotée d'une citerne et de panneaux solaires. Il se nourrit de ce qu'il cultive (chicorée, tomates...) et de provisions livrées par les pêcheurs de la région. Ici, il goûte une solitude choisie. «Autoritaire, j'ai appris à être à l'écoute.» Mauro dialogue désormais avec les auteurs des livres qu'il dévore. Mais aussi avec sa compagne et ses filles qui le visitent parfois, et avec les estivants. Sans oublier le monde entier via les réseaux sociaux : sur son compte Facebook, «Mauro da Budelli» partage son quotidien d'ascète.



Olviero Olivieri / Robertharding-Andia.fr

Depuis 1998, à Budelli, il est strictement interdit de fouler ce rivage. Mais on peut accoster dans une anse voisine en barque à moteur ou en Zodiac loués à l'île de La Maddalena. Les plus gros bateaux peuvent mouiller de l'autre côté de l'île, à la *spiaggia del Cavaliere*.

toire international de la biodiversité espère déjà que la Sardaigne fera appel de la décision du tribunal et qu'il y aura un nouveau repreneur. Un avis que ne partage pas Annalisa Colombu, présidente de la branche régionale de Legambiente, la plus grande association écologiste d'Italie. «Ce serait au contraire un geste patrimonial fort d'étendre la protection intégrale à toute l'île, au-delà de la plage rose, dit-elle. Et cela pourrait attirer l'attention sur les terres voisines, qui cristallisent notre histoire nationale : par exemple Caprera, qui recèle l'ultime demeure de Garibaldi, le père de l'unité italienne.» S'est aussi fait entendre une voix inattendue, celle d'élèves de 11 et 12 ans du collège de Mosso, dans le Piémont, à 600 kilomètres de l'archipel sarde. Avant le jugement du tribunal, ces petits montagnards ont lancé la campagne de crowdfunding *«Non si s-Budelli l'Italia»* (un jeu de mots qui signifie : «on ne dépouille pas l'Italie de Budelli») pour inciter leurs camarades de la péninsule à acquérir l'oasis et y fonder une utopique «île des jeunes». Giuseppe Paschetto, l'enseignant qui les avait mis au courant de la situation, n'en revient toujours pas : «Le premier don est arrivé par Western Union, avant même que la plateforme ne soit opérationnelle : cinquante euros d'un Italien expatrié au Costa Rica !» La mention de l'initiative à la télévision, suivie du parrainage du chanteur Eros Ramazzotti et d'autres stars, a donné un coup d'accélérateur à la mobilisation. «Maintenant qu'on n'a plus à s'inquiéter du rachat, notre cagnotte, de 5 000 euros pour l'instant – la collecte reste ouverte –, servira à monter un projet de conservation sur place avec le WWF, qui nous offre son expertise écologique», explique le professeur. Sa classe veut ainsi investir la somme récoltée dans dix initiatives : déblayer les déchets accumulés sur les côtes nord-est, installer une passerelle sur la plage rose, planter des espèces pionnières pour lutter contre l'érosion, aménager un réseau de sentiers à l'intérieur des terres... Des améliorations chiffrées à 900 000 euros ! Budelli n'est pas une île au trésor. Le trésor, c'est Budelli. Et il a un prix. ■

TAVOLARA LE ROYAUME PERDU

Il y a deux siècles, ce bout de terre avait son roi. Aujourd'hui, ses héritiers réclament le trône… tout en gérant leur restaurant.

PAR VINCENT REA (TEXTE)

Archipel de Tavolara



Tommaso Di Girolamo / Agefotostock.com

Telle une forteresse imprenable, cette île sarde, qui toise la mer Tyrrhénienne du haut de ses 656 mètres, est le siège d'une monarchie autoproclamée. Mais cette micronation n'est pas reconnue par l'Etat italien. Les souverains déchus, les Bertoleoni, règnent toujours symboliquement sur l'unique village.

Porto San Paolo. Comme chaque matin, Tonino Bertoleoni grimpe à bord de sa barque à moteur pour un voyage de vingt minutes. Face à lui se dresse la silhouette spectaculaire de Tavolara, dont les parois s'effondrent dans une mer limpide. Son île. Car, à 83 ans, cet infatigable grand-père n'y est pas seulement le patron d'un restaurant prospère, il est aussi… l'héritier de la Couronne. «Je suis le roi de Tavolara, confie-t-il sans fanfaronner. Et, après moi, ce sera mon fils Giuseppe. Je lui ai donné le prénom de notre ancêtre qui s'installa sur l'île il y a 200 ans.» A un jet de pierre de la côte sarde, Tavolara, six kilomètres carrés et une poignée de résidences secondaires, a été le théâtre d'une histoire si rocambolesque qu'elle tient plutôt de la légende.

Tout commence à l'orée du XIX[e] siècle. Poursuivi pour bigamie, le Génois Giuseppe Bertoleoni, désireux de vivre à sa façon, se serait réfugié sur cette île déserte. Une *terra nullius* peuplée par une espèce de chèvres sauvages à l'étrange denture dorée, due à l'herbe dont elles se nourrissent. Bientôt, une petite communauté de bergers et de pêcheurs se forma autour de Bertoleoni et de ses proches. Tout aurait pu en rester là si cette histoire de biques aux dents d'or n'était parvenue aux oreilles du roi de Sardaigne. Intrigué, le souverain débarqua en 1836 à Tavolara, accueilli par un Giuseppe aux petits soins. Enchanté par l'hospitalité de son hôte, il aurait alors prononcé ces mots : «Tu es bien le roi de Tavolara !» Boutade ou promesse ? Toujours est-il que le fils de Giuseppe, l'autoproclamé Paolo I[er], sollicita quelques années plus tard une audience à la Cour et en rapporta un parchemin confirmant la souveraineté des Bertoleoni sur l'îlot. Hélas, ce document fondateur a disparu. Tout comme l'original d'une photo prise en 1896 par un envoyé de la reine d'Angleterre, dans le but d'enrichir sa collection de têtes couronnées, et qui aurait été ainsi légendée : «La famille royale de Tavolara, dans le golfe de Terranova-Pausania, le plus petit royaume au monde.»

Les Bertoleoni ne figurent sur aucun nobiliaire

Une copie du cliché, où l'on voit neuf Bertoleoni poser, endimanchés et la mine grave, est exposée dans le restaurant de Tonino. «L'histoire de Tavolara est peu documentée et repose surtout sur des témoignages oraux, constate l'historien français Bruno Fuligni, spécialiste des micro-nations. La seule chose avérée est que l'île a bien constitué une seigneurie, au XIX[e] siècle.» Aucun chercheur n'a sérieusement étudié ce «royaume». L'ouvrage le plus exhaustif a été publié par le «prince» Ernesto Geremia, un cousin de la famille, décédé en 2014. Quant aux archives italiennes, elles sont formelles : les Bertoleoni ne figurent sur aucun nobiliaire. «L'Etat italien tolère parfois l'existence de micronations autoproclamées, comme la principauté de Seborga, en Ligurie, souligne Bruno Fuligni. Mais il considère Tavolara comme partie intégrante du territoire national.» Quoi qu'en pense la famille Bertoleoni. «Pourquoi irions-nous inventer une telle histoire ? interroge la fille de Tonino, la "princesse" Loredana, qui gère le restaurant familial. D'ailleurs, les touristes ne viennent pas ici pour notre dynastie !» Et d'ailleurs, parmi les milliers de visiteurs qui débarquent à Tavolara l'été, très peu s'arrêtent devant le blason «royal» qui orne la sépulture de Paolo I[er] située dans le petit cimetière de l'île. Ils rêvent plutôt des plages et des fonds marins. Et peut-être aussi du *ziminu* de poissons, une succulente bouillabaisse servie par Tonino, souverain incontesté en matière de cuisine. ■

TUNISIE

Un si riche patrimoine

Archéologie, artisanat, gastronomie... Du Nord au Sud, le pays recèle de nombreux trésors. Nos idées pour découvrir quelques-unes des merveilles culturelles de la Tunisie.

1 LE PALAIS DU BARDO

C'est l'un des plus beaux musées du monde ! Sa collection de mosaïques antiques est incomparable. Exhumées lors de fouilles archéologiques en Tunisie, ces peintures de pierre qui ornaient de riches villas reflètent la magnificence de cette province d'Afrique romaine.

2 LES PAPILLES À LA FÊTE

Sucré, oui, mais aussi salé ! La découverte d'un pays passe également par les papilles. En Tunisie, on a l'embarras du choix. Avec des incontournables. La feuille de brik farcie, la mloukhiya, un ragoût d'agneau et feuilles de corète, la chakchouka à base de poivrons frits et d'œufs et un makroud fourré à la datte.

3 SIDI BOU SAÏD

Des maisons de style arabo-andalou d'une blancheur éclatante ornées de portes et de volets bleu azur. Ici, on vient se perdre dans les ruelles sinueuses bordées de terrasses et de jardins luxuriants. Et siroter un thé traditionnel au café des Nattes ou au café des Délices , avec une vue imprenable sur la Méditerranée !



4 LA CITÉ ANTIQUE DE CARTHAGE

La cité mythique, grande puissance commerciale dans l'Antiquité, fascine par son histoire mais également par la beauté romantique de ses ruines, son panorama sur le golf e de Tunis ou encore la richesse de ses vestiges... Un magnifique livre d'histoire à ciel ouvert !



5 NABEUL ET SES POTIERS

À Nabeul, l'art de la céramique est millénaire. Dans les ateliers de potiers, les mains agiles des artisans façonnent et peignent pots, plats et assiettes. Mais c'est au souk que vous aurez le plus grand choix de formes, de styles, de cuissons (brute ou émaillée) et de couleurs.

6 DES DÉCORS DE CINÉMA

Se balader dans les décors de *Star Wars* ou se remémorer les paysages de dunes dans *Le patient anglais* ? C'est possible puisque les scènes de ces films ont été tournées dans le grand Sud tunisien, qui offre des paysages naturels réellement époustouflants, propices à la fiction et à la rêverie.



7 LA MÉDINA DE TUNIS

Classée au patrimoine de l'Unesco depuis 1979, la Kasbah de Tunis, construite à partir du VII[e] siècle, a de quoi surprendre. Les passages sont voûtés, les rues labyrinthiques et , derrière les portes massives, se cachent de magnifiques palais, des demeures prestigieuses, des mausolées ouverts sur des patios ornés de marqueterie de pierre et de céramiques colorées. Six cents joyaux d'architecture très stylés.

8 LA GRANDE MOSQUÉE DE KAIROUAN

Avec ses allures de forteresse, ses tours crénelées et ses bastions, la mosquée Sidi Oqba fait partie des lieux emblématiques. Sa construction, qui remonte au VIIe siècle, la classe parmi les plus anciennes mosquées du Maghreb. Une forêt de colonnes en marbre et porphyre, surmontée d'une coupole, décore la salle de prière. Superbe !

9 LES SOUKS DE SFAX

Émaillés, gravés, ciselés, incrustés de pierres précieuses ou de corail, en or ou en argent, les bijoux brillent dans les vitrines de Sfax. Et cela ne date pas d'hier, puisque l'art du filigrane était déjà pratiqué par les Puniques. Les artisans n'ont pas perdu la main.



Inspiring Tunisia*

*Tunisie, source d'inspiration

Photos : Propriété de l'Office National du Tourisme Tunisien

LAMPEDUSA
L'ESCALE LUMINEUSE

C'est le sud du sud. Plus tout à fait l'Europe, pas encore l'Afrique. Un lieu où se joue le drame des réfugiés. Mais qui a aussi une histoire (mouvementée) et une géographie (sublime). Bienvenue dans l'île de la consolation.

PAR VINCENT REA (TEXTE) ET LUCA LOCATELLI (PHOTOS)



Comme une baleine dans un aquarium, le grand ferry blanc vient de jeter l'ancre à l'entrée du *porto vecchio*, un havre de poche bordé de palmiers. Les vibrations du navire enveloppent le quai désert et se propagent au-dessus de la petite ville. On dit ici simplement *il paese* (le village) pour nommer ce labyrinthe de maisons cubiques aux ocre délavés, qui monte du port et s'étale autour de l'église et de la via Roma, piétonne et commerçante. Matin et soir, le *Sansovino* relie Lampedusa à la «terre ferme» : la Sicile, à huit heures de là. Le ferry ouvre sa gueule en grand, libérant les camions qui s'élancent à l'assaut du centre par les ruelles aux pavés de guingois. L'île, vingt kilomètres carrés de garrigue et de rares champs, ne produit presque rien, et dépend entièrement de cette perfusion quotidienne en fruits et légumes, pâtes, ciment, meubles, pièces détachées... Lorsque, des jours durant, la •••



Hébergés dans le centre de transit pour migrants, ce Gambien et ce Sénégalais se promènent dans Lampedusa en attendant d'être fixés sur leur sort.



Photos : Luca Locatelli / Institute



Quand la mer est mauvaise, le ferry ne vient plus livrer sa cargaison, il faut vivre sur les réserves



••• mer est mauvaise, battue par le sirocco, il faut vivre sur les réserves. Mais ce matin de mars, le vent est tombé. Lampedusa sort de sa torpeur hivernale. La saison touristique débute à la fin du mois de mai, avec les premiers vols directs en provenance de Rome, Bologne ou Milan. Six mille habitants l'hiver, près de vingt mille l'été. Bientôt, la via Roma grouillera de touristes, cornet de glace dans une main et *selfie stick* dans l'autre. Alors on repeint une façade, on remplace une vitre cassée, on passe un coup de balai… Grand ménage de printemps.



Ces falaises spectaculaires s'étendent dans le nord de l'île. Dans le sud, ce sentier (ci-dessus) bordé d'origan, d'asperges et d'artichauts sauvages serpente jusqu'à la cala Pulcino, l'une des nombreuses criques.

Les semi-remorques déboulent piazza Garibaldi dans un grondement de moteurs et de Klaxons, assaillis par de bons gros chiens, qui retournent somnoler à l'ombre aussitôt le convoi passé. La télé du Bar Royal exhume des vieux tubes de Toto et de Mike Oldfield, tandis que, en face, le Bar del Centro donne dans la variété locale, couverte par le bourdonnement têtu des scooters. Lesquels sont désormais chinois. Tout se perd !

Sur la petite esplanade qui surplombe le port, un groupe d'hommes regarde l'horizon sans dire un mot. Ils sont une dizaine, en survêtement, chaussettes et sandales. Ils viennent du Sénégal et de Gambie. Cherchez «Lampedusa» sur le Net, et le drame des migrants ressurgit aussitôt. Coques de noix surchargées, sauvetages spectaculaires, visages épuisés, corps abandonnés aux flots… L'île a fini par disparaître derrière cette actualité. Par se confondre avec elle. «Lampedusa, honte de l'Italie», a-t-on même pu lire dans la presse italienne en 2013 après les révélations sur les conditions de séjour dans l'ancien centre d'accueil, aujourd'hui fermé, et notamment ces images de réfugiés nus faisant la queue pour être «désinfectés». Des titres comme celui-ci ont blessé les insulaires. Voilà plus de vingt ans qu'ils accueillent des exilés. Vaille que vaille. D'abord quelques centaines puis, à partir de 2005, des dizaines de milliers chaque année. La Tunisie n'est qu'à soixante-dix milles nautiques, bien plus proche que la Sicile. Et les côtes libyennes, à une journée de mer. Sur les rochers près du vieux port, le sculpteur Mimmo Paladino a installé une arche au nom lourd de sens : la porte de l'Europe. «L'histoire de l'île est entièrement liée à sa position géographique, au centre de la Méditerranée», résume Antonino Taranto, fondateur de l'Archivio Storico di Lampedusa. Photos en noir et blanc, monnaies, cartes anciennes : le siège de son association propose une émouvante plongée dans le passé insulaire. Dans l'Antiquité, *Lopadoùssa* (le nom grec de l'île) était une escale pour les Phéniciens, les Grecs et les Romains, qui y avaient installé une fabrique de *garum*, cette sauce de poisson dont ils étaient friands. Au VIIIe siècle, et pendant près de mille ans, cette terre aux confins des mondes chrétien et musulman servit de refuge aux flottes sarrasines, aux armadas de Saint Louis et de Charles Quint, mais également aux redoutables •••

MIGRANTS : L'ITALIE PLUS QUE JAMAIS EN PREMIÈRE LIGNE

Plus de 150 000 migrants ont rejoint l'Italie par le canal de Sicile en 2015. Et, rien qu'au premier trimestre 2016, ils étaient déjà 7 000 de plus que l'année précédente à la même époque à avoir débarqué dans le pays, essentiellement via Lampedusa. Nombre de ces clandestins ont été secourus en mer grâce à l'opération Triton. Lancée fin 2014 et coordonnée par l'agence européenne Frontex, celle-ci est censée assurer la surveillance de la Méditerranée, jusqu'à 30 milles du littoral italien. Dans la réalité, les navires s'avancent bien au-delà, à la limite des eaux territoriales libyennes, où ils récupèrent les réfugiés pour les transférer aux garde-côtes italiens. Avec le retour des beaux jours, la fermeture de la «route des Balkans» et l'instabilité chronique de la Libye, le nombre d'arrivées devrait encore grimper. Plus de la moitié de ces migrants déposent leur demande d'asile en Italie (le reste poursuit vers le nord de l'Europe) : avec 106 000 demandeurs hébergés en mars 2016 (contre 67 000 en mars 2015), les structures d'accueil du pays sont déjà au bord de l'implosion.



En ce dimanche de Pâques, des Nigérians se sont mêlés à la foule des paroissiens. Le prêtre de Lampedusa est réputé pour son sens de l'hospitalité : il invite par exemple les réfugiés qui se regroupent parfois sur le parvis à utiliser l'accès internet de l'église.



L'hôtel Baia Turchese fait office de caserne. Il loge une partie des 600 membres des forces de l'ordre qui sont stationnés en permanence sur Lampedusa.



Pour surveiller les eaux alentour, des antennes et des radars ont été installés sur cette terre d'à peine 20 km². Ici, près du phare, au nord-est.



Plusieurs fois par semaine, une centaine de clandestins sont embarqués sur le *Sansovino* et rejoignent la Sicile, où ils devraient obtenir leurs papiers.

●●● corsaires à la solde des Ottomans. Quoique passée dans le giron espagnol à la fin du Moyen Age, l'île demeura longtemps inhabitée. «Toute tentative d'implantation était vouée à l'échec, la population étant systématiquement massacrée ou déportée par les Barbaresques», souligne Antonino Taranto. Dans ces parages jadis infestés de pirates, théâtre d'innombrables batailles navales, les légendes ont couru de port en port. Comme celle, vieille de quatre siècles, d'Andrea Anfossi. Prisonnier des Turcs, ce marin réussit à s'échapper alors que sa galère faisait escale à Lampedusa. Puis à rejoindre son village de Ligurie à bord d'un tronc creux, avec, pour toute voile, un tableau de la Vierge tenu à bout de bras. Devenue depuis la patronne de Lampedusa, la *Madonna* de Porto Salvo est toujours honorée. Une statue à son effigie est immergée dans le bleu des profondeurs, à quelques encablures du rivage. Et le 22 septembre, la «vraie» madone est portée en procession depuis son sanctuaire, situé sur la côte méridionale, jusqu'à l'église du village, puis rapportée en bateau.

Deux conserveries rappellent l'âge d'or du *pesce azzurro*

Non loin de l'église, justement, il y a une via Tomasi. En 1667, l'île passa aux mains de cette famille d'aristocrates siciliens à qui le roi d'Espagne, maître de la Sicile, avait donné le titre de «princes» de Lampedusa. Mais aucun membre de cette dynastie n'y mit jamais les pieds ! Pas même Giuseppe Tomasi (1896-1957), auteur du fameux roman *Le Guépard*. Trop loin, trop désolé... Au tournant du XIXe siècle pourtant, le caillou éveilla soudain la convoitise des grandes puissances. On a ainsi retrouvé dans les papiers du prince Potemkine un projet d'occupation pour le compte de Catherine II de Russie. Mais les plus acharnés à contrôler ce carrefour stratégique sur les routes de l'Orient furent les Anglais. *Basta !* En 1843, le roi de Naples, ●●●



Appréciée des habitants pour ses eaux cristallines et son sable fin, la plage de la Guitgia est la plus proche du *paese*, l'unique village de Lampedusa.



Cette baie idyllique, appelée cala Creta, jouxte un hameau de *dammusi*, des maisons en pierre d'inspiration arabe.

●●● Ferdinand II, mit un terme à cette surenchère en rachetant Lampedusa aux Tomasi. La mise en valeur de l'île put enfin commencer. Des familles affluèrent des archipels voisins. Mais les sécheresses successives eurent raison de leurs rêves de paysans, et ceux qui ne firent pas demi-tour se tournèrent vers la mer. Ils écumèrent les bancs d'éponges qui tapissaient par milliers les fonds marins, puis, une fois le filon épuisé, s'attaquèrent au vivier presque infini de *pesce azzurro*, les poissons gras : sardines, anchois, maquereaux...

Deux conserveries artisanales témoignent de cet âge d'or, et la pêche fait encore vivre une centaine de familles. Entre chalutiers et vedettes des garde-côtes, Pietro Licciardi, la quarantaine sportive et volubile, passe un dernier coup de blanc sur son bateau, le *Baby II*. Sur la porte de sa cabine, un autocollant du WWF. «Les tortues blessées par les filets ou des hameçons, je les rapporte au centre où elles sont soignées avant d'être remises à l'eau, explique-t-il. Alors qu'il y a vingt ans on en faisait des ragoûts pour les banquets de mariage... Et on organisait aussi de grandes battues pour se débarrasser des dauphins qui déchiraient nos chaluts.»

La plage des Lapins a surclassé celles de Polynésie

Aujourd'hui, Pietro pêche encore. Un peu. Pour le plaisir d'être seul sur la grande bleue. Surtout, amoureux de son île, il emmène les touristes à la découverte de ses splendeurs. En larguant les amarres, il lance : «Si tu n'as pas vu Lampedusa depuis la mer, tu n'as rien vu !» Alors que la côte nord n'est que falaises vertigineuses, renforçant le sentiment d'une austère sentinelle dressée au milieu des flots, la côte sud aligne des criques époustouflantes, comme autant de piscines naturelles bordées de sable d'or : cala Madonna, cala Croce, cala Pulcino. *L'isola dei Conigli* (l'île des Lapins) est, quant à elle, reliée à une plage par un isthme immergé sous un mètre d'eau à peine. Et quelle eau ! Plus lumineuse que le ciel, et si limpide que les barques semblent y être en suspension. La rumeur raconte que des Japonais seraient venus récupérer du sable ici pour recréer cette magie dans leur propre archipel. Et en 2013, malgré l'actualité tragique, CNN plaçait la *spiaggia dei Conigli* au deuxième rang des plus belles plages du monde, surclassant ses concurrentes des Caraïbes et de Polynésie.

Tant mieux pour les Lampédusiens, qui l'avouent volontiers : hors du tourisme, point de salut. Les premiers visiteurs ont découvert ce paradis sauvage dans les années 1960. Lampedusa se relevait alors péniblement des bombardements britanniques qui l'avaient anéantie en 1943. ●●●

Sur la côte sud, une enfilade de criques, comme autant de piscines

Les premiers touristes venaient chercher ici une *dolce vita* rustique

●●● Et vivait dans un autre temps. Propriétaire de l'un des hôtels fondés par son père, Angela Lombardo, la cinquantaine aujourd'hui, se souvient : «Quand j'étais gamine, nous allions en barque nous baigner à la Guitgia : ce hameau n'est qu'à 700 mètres du port, mais les familles qui y habitaient n'avaient jamais vu de maillot de bain !» Cette *dolce vita* rustique attira d'abord quelques citadins en quête d'authenticité. L'aéroport ouvrit en 1968, peu après le raccordement de l'île au téléphone. Puis le tourisme explosa dans les années 1990. «De manière tout à fait chaotique, souligne Antonino Taranto, l'archiviste. Les Lampédusiens sont si loin de l'Italie qu'ils en oublient parfois ses lois ! Qui avait un petit talent culinaire improvisait un restaurant, qui avait une ou deux chambres à louer se disait aubergiste...» Aujourd'hui, la capacité d'accueil est probablement bien supérieure au chiffre annoncé de 2 500 lits. Et tout le monde en profite. Dans les familles, il y en a toujours un qui pêche, un qui loue des scooters, un autre qui tient une gargote...

Mais la médaille a son revers. En saison justement, les criques sont bondées, la petite route côtière livrée aux Méharis, et sur l'eau, les Jet-Skis tutoient les yachts privés. Ecologiste convaincue, madame le maire, Giusi Nicolini, a stoppé l'édification d'un complexe hôtelier surdimensionné et freiné la prolifération de buvettes sur les plages. Par ailleurs, près d'un cinquième de Lampedusa (368 hectares) est classé depuis vingt ans en réserve naturelle. Insuffisant pour certains habitants, qui prônent un tourisme durable. Intolérable pour d'autres : «On nous empêche de construire, alors que les trois quarts de l'île sont inutilisés !» gronde Ivo Lombardo, le frère d'Angela l'hôtelière. A Malte, ils font ce qu'ils veulent, ils ont des hôtels ultramodernes comme à Dubaï !» A la tête d'une fédération d'entrepreneurs locaux, son frère aîné, Giandamiano Lombardo, revient justement de La Valette, où il a négocié un partenariat avec la compagnie aérienne privée Medavia : «A partir du 2 juin, Lampedusa ne sera plus qu'à vingt-cinq minutes d'avion de Malte. Nous serons ainsi bien mieux connectés au reste du monde...» Son ami Giancarlo Troiani, propriétaire du Bar del Centro, multiplie quant à lui sur Internet les vidéos promotionnelles peuplées de naïades ! Car il faut relancer la machine. Désespérément liée au drame des migrants, Lampedusa ne fait plus rêver le touriste, et ses habitants viennent d'essuyer deux saisons catastrophiques.

Huit cent mille candidats à l'exil attendent en face

Survenu à moins de deux kilomètres de l'île, le naufrage du 3 octobre 2013 – 366 victimes, pour la plupart érythréennes et somaliennes – a marqué les esprits. Pourtant, depuis la mise en place de l'opération Triton (voir encadré p. 102), fin 2014, la situation, ici, a changé. Non que le flot des réfugiés se soit tari – on parle actuellement de 800 000 candidats à l'exil qui attendent en face, sur les côtes libyennes. Mais ils sont désormais signalés dès leur entrée dans les eaux internationales, récupérés et ramenés à terre. En Sicile ou à Lampedusa. Chaque semaine, des centaines d'exilés posent ainsi le pied sur ce minuscule morceau d'Europe. Un autocar les conduit au *hotspot*, le centre de transit inauguré en 2015, caché au fond d'un vallon. Durée du séjour : de dix jours à deux mois, le temps de constituer un dossier de demandeur d'asile. En attendant, les migrants déambulent librement dans l'île. Epuisés par leur interminable voyage, mais patients. «Lampedusa est sans doute le premier moment de sérénité de leur vie», souffle Antonino Taranto. Plusieurs fois par semaine, le *Sansovino* quitte l'île avec à son bord une centaine d'Africains, en route vers la Sicile et une vie nouvelle quelque part en Europe. En file indienne, ils embarquent en serrant dans leurs mains une bouteille d'eau, un paquet de biscuits, et le petit sac en plastique qui contient tout ce qui leur appartient. Le bruit court que cet été les réfugiés seront «invités» à ne pas sortir du *hotspot* ●●●



Meteore Films

LES HABITANTS DE LAMPEDUSA, HÉROS DU GRAND ÉCRAN

Le 20 février dernier, apportant sans doute un peu de baume au cœur des Lampédusiens, *Fuocoammare* (la mer en flammes) remportait l'Ours d'or du festival de Berlin, une première pour un documentaire. Installé un an sur place, le réalisateur Gianfranco Rosi raconte sans artifices ni commentaires la coexistence des deux communautés, migrants et insulaires. Il montre des scènes de vie parfois drôles et des témoignages, dont celui, poignant, de Pietro Bartolo, le médecin qui a vu passer des centaines de cadavres. Sur l'île, où il n'y a pas de cinéma, un écran a été installé en plein air afin que les habitants puissent voir le film. Et se voir. A l'issue de la projection, les avis divergeaient. La plupart des îliens se sont réjouis de cette opportunité d'attirer l'attention – le film a été vendu dans soixante-quatre pays. Mais d'autres n'ont entendu qu'un «énième discours» sur l'héroïsme de la population et des forces navales... *Fuocoammare* sortira en France à partir du 28 septembre.

A midi, les restos se transforment en réfectoires pour *carabinieri*



Pendant la saison touristique, de nombreux pêcheurs se reconvertissent et organisent des tours de l'île en bateau.

••• pour ne pas perturber la saison touristique. Mais la coexistence des communautés est des plus paisibles. De fait, elles ne se mélangent plus ! Les Lampédusiens n'ont rien à se reprocher en matière d'hospitalité, eux qui ont aidé des dizaines de barques à accoster sans se fracasser sur les rochers, et qui ont préparé la *pasta* pour ces hommes affamés et transis de froid. Mais ils aimeraient passer à autre chose. Ils en ont assez de ces ONG qui jouent à qui sera la plus visible afin d'obtenir de nouveaux budgets. Assez des beaux discours sur la solidarité de madame le maire, qu'ils aimeraient voir plus impliquée dans les défis du quotidien. Par manque de spécialistes, les femmes doivent toujours accoucher en Sicile ; l'école aurait besoin d'un sérieux rafraîchissement ; la collecte des déchets est hors de prix et la plupart des démarches administratives impliquent un aller-retour à Palerme ou à Agrigente...

Pas facile de tourner la page lorsque l'Europe a les yeux braqués sur vous et que l'on partage vingt kilomètres carrés avec plus de 600 militaires stationnés en permanence. Certains hôtels servent de casernes, et deux restaurants se transforment midi et soir en réfectoires remplis de douaniers, de garde-côtes et de *carabinieri* en tenue de combat. Un policier pour dix habitants ! Lampedusa est l'un des endroits les plus sécurisés du monde. Cette présence massive des forces de l'ordre compense peut-être un peu le manque à gagner dû à l'effondrement du tourisme. Mais pour le visiteur, cette omniprésence des uniformes dans le paysage suscite une forme de malaise. Poste avancé de l'Europe face aux côtes africaines, la petite île s'est faite forteresse.

L'église de Don Mimmo est toujours restée ouverte

«Nous sommes le symbole d'un processus sans fin, une terre loin de tout, prise dans un mégaphénomène qui la dépasse», confie Don Mimmo. Dans l'église couleur de sable dont il a toujours laissé les portes ouvertes, même au plus fort de la crise, ce prêtre vif et chaleureux célèbre la messe. C'est dimanche de Pâques. Parmi la foule compacte des fidèles, des chrétiens du Nigeria jouent avec leur chapelet. Soudain, joignant le geste à la parole, Don Mimmo se met à parcourir la nef en tous sens. Avec l'emphase d'un prédicateur, il annonce la résurrection du Christ. Une renaissance : voilà qui parle ici à tout le monde. Aux gens de Lampedusa comme à ceux qui ne font que passer. ■

Vincent Rea



Tout en nuances pastel, le bourg principal (4 500 habitants sur 6 000) s'articule autour du port et d'une artère commerçante et piétonnière, la via Roma.



RETROUVEZ UNE VIDÉO SUR CE SUJET SUR BIT.LY/GEO-LAMPEDUSA

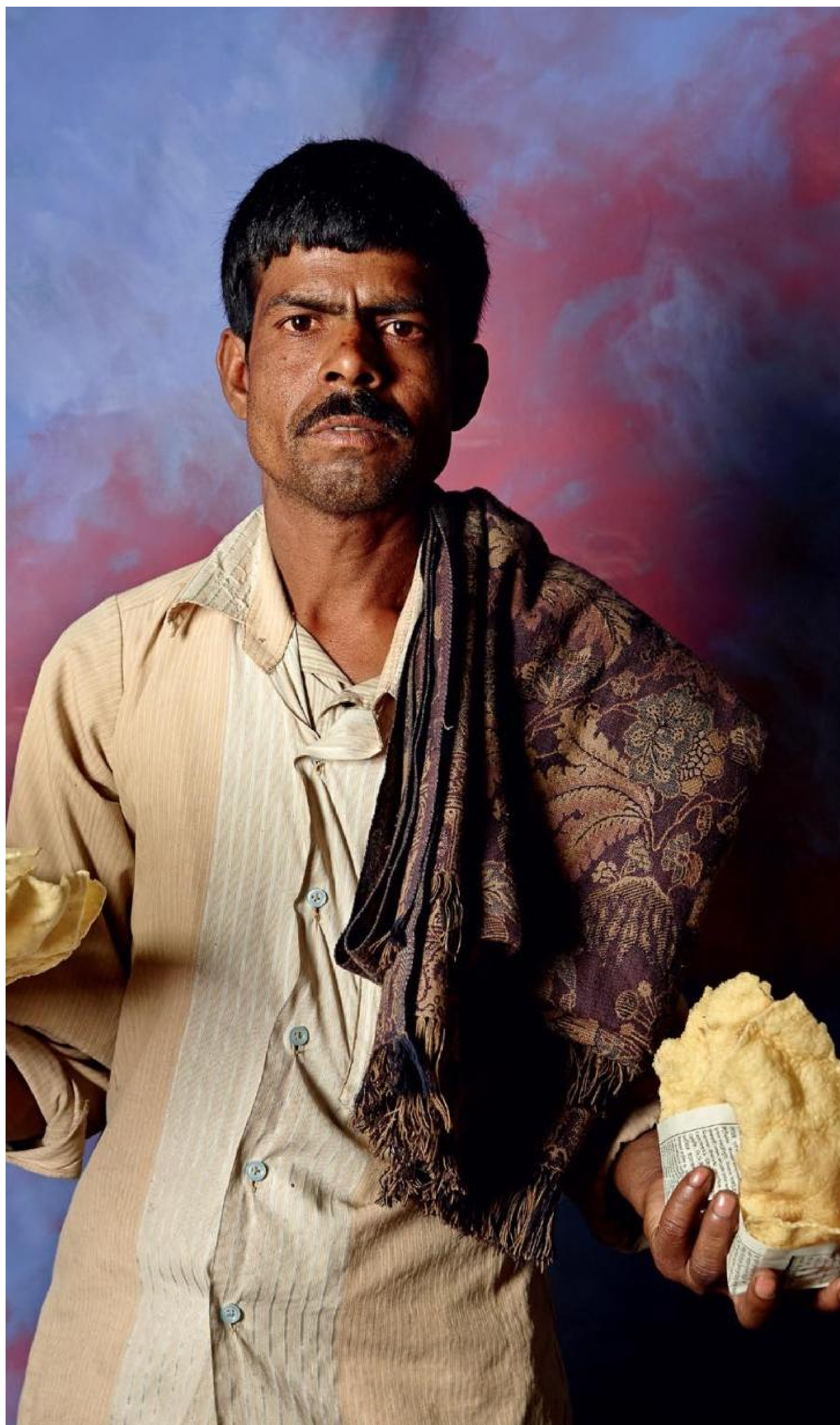
Inde

LES MILLE ET UN PETITS MÉTIERS



Rémouleur, porteur, charmeur de serpents… Ils font partie du paysage animé des trottoirs de Bénarès ou Calcutta. Mais les modes de consommation urbains changent. En les photographiant, Supranav Dash leur assure une postérité.

PAR JEAN ROMBIER (TEXTE) ET SUPRANAV DASH (PHOTOS)



VENDEUR DE *PAPADS*

11 € / SEMAINE (2013)

Agé de 37 ans, Khokon Biswas, originaire du Bangladesh, a commencé à 19 ans à revendre des *papads*, des chips de farine de lentilles mélangée à des épices, afin de faire vivre son épouse et leurs deux enfants. S'il gagnait plus d'argent, il souhaiterait acheter l'équipement lui permettant de cuisiner ses propres galettes.

REVENDEUR DE BIDONS

15 € / SEMAINE (2011)

Lokhan Ravi Das, 38 ans, arpente les rues depuis ses 16 ans. Sur ses épaules, soixante kilos de bidons d'huile usagés qu'il revend comme récipients ou matériaux pour fabriquer des étals de rue. Son rêve : se reconvertir dans le commerce des jus de fruits. Ils sont aujourd'hui son seul luxe et sa source d'énergie.




MUSTARD OIL
জ্যোতি কিরণ



MONTREUR DE SINGES | 23 € / SEMAINE (2015)

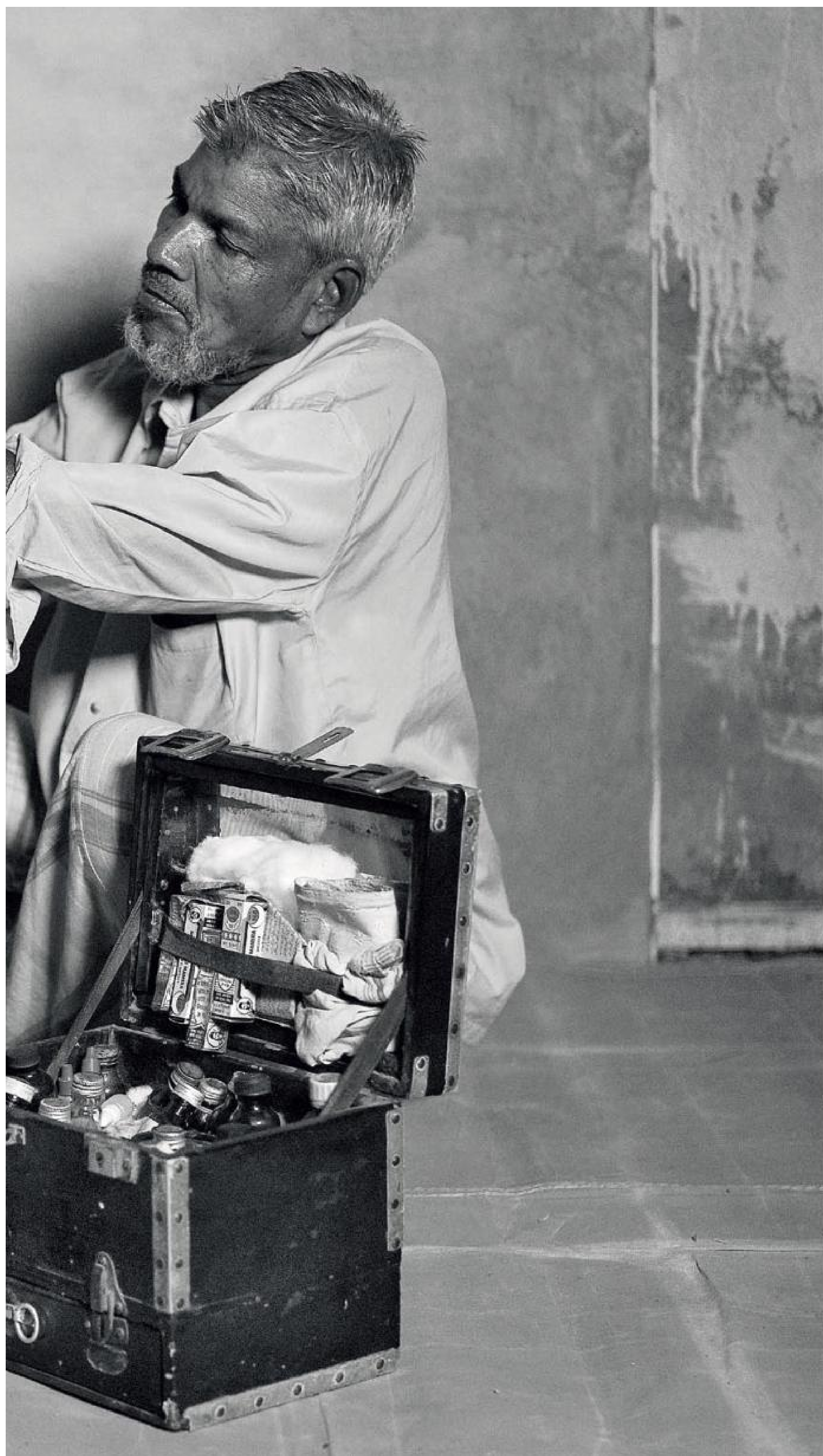
Mansoor Kalandar était depuis l'adolescence un montreur d'ours. Mais une loi a interdit cette activité et son animal chéri lui a été retiré de force par des policiers. Il attend toujours d'être indemnisé. Désormais, à 36 ans, Mansoor se produit avec des singes.



MARCHANDE DE FLEURS | 17 € / SEMAINE (2013)

Binapani Biswas, 45 ans, s'est récemment installée avec les six membres de sa famille à Calcutta afin de vendre des fleurs destinées aux cérémonies religieuses. Avant de rejoindre la mégapole, elle a passé toute sa vie à travailler la terre dans l'ouest de l'Etat du Bengale.





NETTOYEUR D'OREILLES

21 € / SEMAINE (2011)

Mohammad Mahin, 55 ans, musulman, pratique depuis trente ans l'art de nettoyer les oreilles et de parfumer ses clients. Sa fierté : l'un de ses cinq enfants enseigne dans une école coranique. Son ambition est d'investir dans des flacons en verre pour élargir la gamme des parfums qu'il propose aux passants.



RÉMOULEUR | 28 € / SEMAINE (2012)

Depuis ses 18 ans, Munna Ahmed, 30 ans, poursuit le métier de son père : affûter couteaux, serpes et autres instruments tranchants grâce au petit atelier fixé à son vélo. Seule source de revenus d'une famille de six personnes, il aimerait quitter la rue pour ouvrir une échoppe.



CHARMEUR DE SERPENTS | 10 € / SEMAINE (2014)

Dans la famille de Saajan Nath Sapera, 11 ans, on charme les serpents depuis huit générations. Le garçon a entamé sa carrière à 6 ans. Il peut se produire seul lorsqu'il s'agit d'inoffensifs pythons. Mais un adulte l'accompagne toujours quand ses reptiles sont venimeux.



SUPRANAV DASH | PHOTOGRAPHE

Cet Indien originaire de Calcutta, âgé de 39 ans, a d'abord suivi des études de comptabilité avant de bifurquer vers sa passion, la photographie, et d'étudier à l'Ecole des arts visuels de New York. Après des travaux sur les fêtes religieuses en Inde, il s'est tourné vers le portrait. Il résume sa philosophie par la recherche des trois «D» : la dignité, la profondeur (depth en anglais) et les détails.

Etudiant en photo à l'Ecole des arts visuels de New York, Supranav Dash a eu l'idée de raconter en profondeur les mille et un petits métiers pratiqués dans les rues de son Inde natale. Un travail documentaire qui est devenu son sujet de thèse. La toute première série du jeune photographe concernait un barbier de rue, qui ressemblait beaucoup à celui qui, quand Supranav était petit, venait chaque matin raser son grand-père au domicile familial de Calcutta (Bengale-Occidental). Depuis, une centaine de modestes artisans ont défilé dans le petit studio ambulant que Supranav a posé dans plusieurs quartiers de la mégapole de son enfance et aussi à Bénarès (Uttar Pradesh). Son projet, toujours en cours, devrait prochainement donner naissance à un livre et à une exposition.

GEO Vos portraits rappellent ceux du Français Eugène Atget et de l'Allemand August Sander qui, entre la fin du XIXe et le début du XXe siècle, photographièrent aussi les petits métiers. Vous ont-ils influencé ?

Supranav Dash Oui, beaucoup. Il y a une phrase d'August Sander qui m'est allée droit au cœur : «Nous savons que les personnes sont faites de lumière et d'air, de traits qu'elles ont hérités et de leurs actions. Nous pouvons dire à quoi se dédie quelqu'un d'après son aspect ; nous pouvons lire sur son visage s'il est heureux ou s'il est soucieux.» J'ai travaillé en faisant attention à la dignité, à la profondeur et aux détails. J'ai également été beaucoup marqué par *Les Habitants de l'Inde*, un travail de photographie ethnologique réalisé entre 1868 et 1875 par les Britanniques Sir John F. Watson et John W. Kaye. Comme eux, j'ai noté combien gagnaient ceux que je photographiais, et la taille de la famille qu'ils faisaient vivre en pratiquant leur métier. Ce qui m'a permis d'aborder des thèmes comme l'exploitation, la précarité et le manque de réformes sociales en Inde. Mon pays a choisi d'oublier la détresse de ces masses qui survivent souvent avec moins d'un dollar par jour [selon la Banque mondiale, 21,9 % d'Indiens vivaient sous le seuil de pauvreté en 2011].

«Un jour, ces professions transmises de père en fils vont disparaître»

Vous avez commencé ce travail en 2011 et le poursuivez encore aujourd'hui. Dans quel but ?

Je veux décrire autant de métiers marginalisés que possible avant qu'ils ne disparaissent. Un autre de mes objectifs est d'éveiller les consciences afin de provoquer les réformes sociales dont l'Inde a besoin. La plupart des gens que j'ai pris en photo font partie des castes inférieures. La discrimination fondée sur ce système séculaire est malheureusement toujours en place. J'espérais que ma démarche intéresserait le gouvernement, tout au moins que des institutions ou des musées collaboreraient à cette forme de recensement d'activités qui ne résisteront pas longtemps aux progrès technologiques liés à la modernité. Mais cela n'a pas été le cas. En revanche, mon travail suscite beaucoup d'intérêt aux Etats-Unis et en Europe.

Quels sont les artisans les plus menacés par cette transformation de l'Inde urbaine ?

Il y a les parfumeurs artisanaux, concurrencés par les eaux de toilette produites industriellement ; les écrivains publics, par les cybercafés ; les orchestres auxquels on faisait appel pour animer les mariages, par des DJ professionnels ; l'avenir des nettoyeurs d'oreilles est, lui, menacé par la production de cotons-tiges… Et puis ces petits métiers sont transmis de père en fils mais, aujourd'hui, la nouvelle génération opte pour •••



Son et lumière : avec leur matériel, Bijon Biswas, 28 ans, et Ranjan Roy, 35 ans, originaires du Bangladesh, animent des fêtes de fiançailles, des mariages et des anniversaires. En 2013, chacun gagnait environ 10 € par semaine.

«Ils avaient peur de quitter leur coin de rue pour venir poser dans mon studio»

••• des activités plus lucratives. C'est aussi pour elle une façon d'échapper aux stéréotypes associés à leur statut, même si la situation évolue.

Tous vos sujets posent devant une toile et sous des projecteurs. Pourquoi pas *in situ* ?

Je n'apprécie pas l'esthétique des instantanés pris sur le vif. Il y a aussi trop de pagaille dans les rues. J'ai donc loué à la journée un espace dans un bazar ou au coin d'une rue, tendu mes toiles et disposé mes éclairages. Puis je suis parti vagabonder pour trouver mes sujets, en laissant le studio à la garde de deux assistants. En Inde, rien n'est difficile, mais savoir qui approcher prend du temps. J'ai cherché des hommes ou des femmes qui correspondaient à l'idée visuelle que je me faisais de leur activité, me fiant à ma mémoire, à mon éducation et à mon instinct. J'ai également choisi la monochromie plutôt que les couleurs vives auxquelles l'Inde est traditionnellement associée.

Convaincre ces différents artisans de poser pour vous a-t-il été difficile ?

Oui. Ils ont l'habitude d'être photographiés dans la rue par des touristes mais leur demander de quitter leur coin familier pour venir s'installer sous mes projecteurs leur faisait peur. Ils sont souvent rançonnés par des policiers corrompus et certains, pensant que j'en étais un, ont refusé de me suivre. Il est aussi arrivé que des badauds s'interposent et les découragent, en leur racontant par exemple que mes photos serviraient à les impliquer dans des dossiers compromettants fabriqués de toutes pièces pour leur faire perdre leur travail, ou encore que j'allais gagner plein d'argent sur leur dos... au point que plusieurs ont changé d'avis alors que je les avais convaincus d'accepter. J'ai d'ailleurs appris à ne pas insister car, dans la rue, de petites polémiques peuvent s'envenimer en quelques minutes. Le plus délicat fut de les persuader de m'accompagner avec leurs outils de travail ou avec les produits qu'ils commercent. Après, une fois arrivés au studio, tout se passait bien même si une chose m'a souvent irrité : ils n'arrivaient pas à tenir en place et gigotaient dans tous les sens ! J'ai fini par comprendre qu'ils étaient tendus et impatients de retourner à leur activité car, pour eux, le temps qu'ils passaient en ma compagnie était du temps de travail perdu. Pour que la séance photo leur soit plus douce, j'ai aussi décidé de remplacer les flashes par une lumière continue.

Quel est le souvenir le plus marquant que vous avez gardé de ces rencontres ?

La séance avec un vieil homme nommé Esri Das, âgé de 70 ans. Il exerçait le métier de cordonnier-cireur de chaussures. Il a d'abord été bouleversé que je lui propose de porter moi-même sa boîte d'ustensiles jusqu'au studio. Quand on a terminé, je lui ai donné une accolade et il s'est figé avant de se mettre à pleurer. Puis il m'a expliqué que, jusqu'alors, aucun Indien d'une classe supérieure ne l'avait jamais pris dans ses bras : il appartenait à la caste des intouchables.

Pendant que vous réalisiez ce travail, qu'avez-vous appris sur votre pays ?

C'est une interprétation très personnelle, mais j'ai noté un changement dans la façon dont les jeunes Indiens s'adressent désormais avec politesse et respect à ces petits artisans. C'est un comportement nouveau après des siècles d'injustice, de répression et de mépris. Certains de ces artisans commencent aussi à se montrer plus fermes avec leur clientèle, issue majoritairement de la petite classe moyenne urbaine. Les maçons, les charpentiers, les femmes de ménage font ainsi payer de plus en plus cher leurs services. Un jour, en tout cas, ces petits métiers disparaîtront. J'espère que mes images aideront à leur conserver une postérité. ■

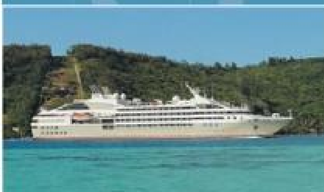
Propos recueillis par Jean Rombier


RETROUVEZ D'AUTRES IMAGES SUR BIT.LY/GEO-METIERS-INDE

GEO

CROISIÈRE DÉCOUVERTE

COMMUNIQUÉ


NATHALIE MICHEL

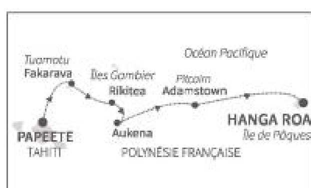
CROISIÈRE GEO

Du 6 au 19 octobre 2016
*à partir de 3 610 €(1) par personne au départ de Papeete. Contactez votre agent de voyage ou le **08 20 20 31 27****


ACCESSTOCK

Parfum des archipels du Pacifique et grands mystères de l'humanité

De Tahiti à **l'île de Pâques**



Le Yachting de Croisière avec PONANT

Accédez par la mer aux trésors de la terre à bord de luxueux yachts à taille humaine. Équipage français, expertise, service attentionné, gastronomie : au cœur d'un environnement 5 étoiles, partez à la découverte de destinations d'exception et vivez une expérience de voyage à la fois authentique et raffinée.

Tahiti, Pitcairn, île de Pâques… Prononcer ces noms mythiques sonne déjà comme la promesse d'un voyage au parfum d'aventure. À bord d'un navire de la compagnie PONANT, embarquez vers les mers du Sud, sur les traces des révoltés du Bounty, à la découverte des moaï, ces statues classées au patrimoine de l'Unesco dont l'origine reste encore inconnue.

Conçue en collaboration avec le magazine GEO, cette croisière sur *Le Soléal*, navire d'expédition cinq-étoiles avec spa et restaurant gastronomique, permet aussi de découvrir l'archipel des Gambier ou encore la cathédrale Saint-Michel de Rikitea, construite à l'aide de matériaux tels que le corail, la nacre et des dents de cachalot.

ERIC MEYER

Embarquez pour une croisière PONANT en Polynésie, en compagnie du rédacteur en chef de GEO, Éric Meyer.


DEREK HUDSON

Quant aux fermes perlières de l'archipel, visitées en zodiac, elles sont mondialement réputées pour produire la «reine des perles».
À bord, la présence d'Éric Meyer vous entrainera dans les coulisses d'un magazine, lors de conférences et d'ateliers de photographie. « Comme la compagnie PONANT, nous essayons de mettre en valeur les beautés du monde, mais aussi de donner à comprendre », explique ce dernier, pour qui : « même la plus belle image n'est rien sans la connaissance des peuples, de la faune, des cultures et du patrimoine ».

(1) Tarif Ponant Bonus, sur base occupation double, hors pré et post acheminements, hors taxes portuaires et de sûreté. Plus d'informations dans la rubrique « Nos mentions légales » sur www.ponant.com. Tarif sujet à évolution selon les disponibilités au moment de la réservation. Document et photos non contractuels.*0.09 € TTC / min.

1 VALE DO JAVARI
Brésil

A la frontière du Pérou, ce territoire grand comme l'Autriche est protégé des intrusions par les autorités. Il abrite en effet de 2000 à 3000 indigènes «non contactés», appartenant à une quinzaine de groupes ethniques. Ces humains ne savent rien du monde moderne et vivent dans la plus totale autarcie dans quelques villages repérés par survol aérien.

2 LES «TEPUYS»
Venezuela

Ces montagnes tabulaires dominant la canopée du bassin de l'Orénoque sont des fragments du Gondwana (une partie de la Pangée, le continent originel). Seules quelques-unes de ces centaines de «maisons des dieux» (comme les appellent les Indiens Pemón) ont été étudiées, permettant d'identifier des milliers de plantes endémiques.

3 LE MONT NAMULI
Mozambique

Une abrupte falaise de granite de 700 mètres rend quasi inaccessible ce pic culminant à 2400 mètres. En 2011, une première expédition d'envergure y a découvert plusieurs espèces endémiques inconnues d'oiseaux, singes et reptiles. C'est, selon les scientifiques, l'un des derniers «coffres-forts de biodiversité» du continent africain.

4 NORTH SENTINEL
Inde

Cette île de l'archipel des Andaman, dans le golfe du Bengale, est interdite aux visiteurs, ses habitants, au nombre de 300 à 400, rejetant tout contact avec la «civilisation». Mais l'ONG Survival International s'inquiète : les Indiens ou Birmans viennent pêcher toujours plus près de ses côtes, transportant des microbes potentiellement fatals pour les insulaires.

Great Bear Rainforest CANADA
Mosquitia HONDURAS
Fosse de Porto Rico
1 Vale do Javari BRÉSIL
Tepuys 2 VENEZUELA
Gouffres de l'île Diego de Almagro CHILI

LES ZONES INEXPLORÉES DE LA PLANÈTE

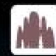
PAR BALTHAZAR GIBIAT (TEXTE) ET HUGUES PIOLET (ILLUSTRATION)

Bonne nouvelle : à l'ère de Google Earth, il existe encore sur le globe quelques taches blanches, des zones reculées, difficiles d'accès, qui restent très mal connues. «Découvrir une vie qui est restée isolée pendant des millions d'années sous la calotte glaciaire de l'Antarctique est aussi époustouflant que de trouver de la vie sur Mars », s'enthousiasme Robin Hanbury-Tenison, vétéran anglais de l'exploration. Pour ce scientifique, à l'origine de l'ONG Survival International, notre planète est loin d'avoir révélé tous ses mystères. Certains sont nichés au fond d'immenses grottes dont on commence à peine à cartographier les gigantesques réseaux souterrains ; d'autres sont cachés dans les poumons verts de pays longtemps coupés du monde, telle la jungle du nord de la Birmanie. Des populations continuent à y vivre en autarcie, comme au cœur de l'Amazonie. Ces zones sont d'exceptionnelles arches de biodiversité, à l'image des massifs du Makay (Madagascar) ou du Matarombeo (sur l'île de Sulawesi, en Indonésie). Enfin, il y a la mer (71 % de la surface de notre planète), ses dernières îles vierges et ses fosses encore hors d'atteinte des robots sous-marins. Autant de mondes perdus, comme les appelle l'explorateur français Evrard Wendenbaum. Perdus, car c'est le lot de ces lieux : attirer, passée la première incursion scientifique, la convoitise des hommes, qui les transformeront pour toujours. ■


Mondes froids et polaires


Forêts primaires


Massifs et hauts sommets


Mondes souterrains


Abysses


Iles vierges

5 LA GROTTE DE SON DOONG *Viêtnam*

«Attention aux dinosaures !» s'est exclamé le spéléologue anglais qui, en 2009, fut le premier à descendre dans cette cavité creusée par une rivière il y a cinq millions d'années. Avec son réseau de 4 km de long et ses galeries de 200 m de haut, la plus grande grotte connue de la planète abrite une jungle grâce à ses nombreux puits de lumière.

6 LA FOSSE DES NOUVELLES-HÉBRIDES

Au large des côtes australiennes, cette faille située à 7 km de profondeur a été explorée pour la première fois en 2013 par un robot sous-marin. Ses caméras ont repéré peu de poissons mais des grosses crevettes rouges lumineuses. Trente autres grandes fosses océaniques, la plupart dans le Pacifique, n'ont jamais été explorées.

7 LA FORÊT DE TARKINE *Australie*

Dans le nord-ouest de la Tasmanie s'étend sur 3 800 km² un monde de rivières, de montagnes, de grottes et de landes, peuplé d'eucalyptus géants, d'oiseaux étranges et de diables de Tasmanie. Craignant les assauts touristiques, l'Unesco tente actuellement d'inscrire cette forêt sur sa liste de sites protégés.

8 LE LAC VOSTOK *Antarctique*

Sous la calotte glaciaire qui recouvre l'Antarctique se cachent 400 lacs souterrains, et peut-être des formes de vie inconnues. Grand comme trente fois le lac Léman, le Vostok n'a été cartographié qu'en 1993 grâce aux satellites. Des échantillons de ses eaux, préservées de tout contact extérieur depuis 25 millions d'années, sont en cours d'analyse.

Grotte de Movile ROUMANIE
Lac Télé CONGO
Gangkhar Puensum BHOUTAN
Uttarakhand INDE
Jungle de l'Etat du Kachin BIRMANIE
Yakoutie RUSSIE
Péninsule du Kamtchatka RUSSIE
Mont Namuli 3 MOZAMBIQUE
4 North Sentinel INDE
Massif de Makay MADAGASCAR
Gunung Mulu MALAISIE
Son Doong 5 VIÊTNAM
Matarombeo INDONÉSIE
Star Mountains PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE
Cap Melville AUSTRALIE
7 Forêt de Tarkine AUSTRALIE
6 Fosse des Nouvelles-Hébrides
Lac Vostok 8 ANTARCTIQUE


NOUVEAU : DÉCOUVREZ L'ANIMATION VIDÉO DU MONDE EN CARTES SUR TABLETTE ET SUR BIT.LY/GEO-TERRA-INCOGNITA

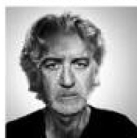
Sources : Unesco, Survival International, Lost-worlds.org

Grande série 2016

LA FRANCE Terre d'Histoire

C'est un pays que son passé lointain ou proche fait toujours vibrer, sous la houlette de passionnés, archéologues, marins, architectes, châtelains ou artistes, curieux et érudits. Toute l'année, **trois photographes de GEO**, Laurent Monlaü, Ian Teh et Paolo Verzone, sillonnent l'Hexagone et nous livrent un portrait vivant de cette France qui aime son histoire.

LAURENT MONLAÜ



IAN TEH



PAOLO VERZONE



LA BRETAGNE

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE) ET IAN TEH (PHOTOS)

→ **Au lac de Guerlédan,** les curieux déambulent dans une Atlantide bretonne. → A Rennes, le **Parlement de Bretagne** célèbre sa renaissance. → ***L'Etoile du Roy*** hisse haut le passé de Saint-Malo. → Sur les **collines de Carnoët,** la paroisse montre ses saints. → Chaque été, une fresque historique réveille **l'abbaye de Bon-Repos.** → Un passionné au chevet du **Petit Bé,** joyau de Vauban. → **Châteaugiron :** quand la Bretagne était un duché. → Un amoureux des **mégalithes du Morbihan.**



Photos : Ian Teh / Vu



L'épopée corsaire fait toujours vibrer la cité fortifiée de Saint-Malo. Au pied des remparts, la réplique du *Renard*, dernier navire armé en 1812 par le Malouin Robert Surcouf, accueille les amateurs de balades en mer. Vogue la légende !



D'habitude, s'étend ici le lac de Guerlédan, le plus grand de Bretagne (304 ha), créé en 1930. Plus de 50 millions de mètres cubes d'eau vidangée ont dévoilé la vallée du

Blavet dans sa géographie d'antan, avec ses maisons en ruine, ses écluses et ses carrières.



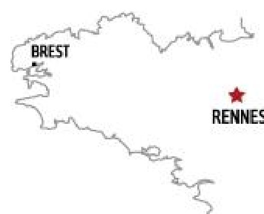
LAC DE GUERLÉDAN

Un million et demi de curieux sont venus revoir cette Atlantide bretonne

Regardez bien cette image. Prise l'été dernier, elle montre un paysage qui, à cette heure, n'existe déjà plus. Après la fermeture des vannes du barrage de Guerlédan (Côtes-d'Armor), les eaux du Blavet se sont de nouveau retrouvées prisonnières, et le vallon s'en est peu à peu retourné à ses abysses, par quarante-cinq mètres de fond. Dès cet été, on refera ici du pédalo... Et dire qu'entre avril et octobre 2015, un million et demi de personnes ont déambulé dans les profondeurs asséchées de ce lac artificiel ! «En 1930, la construction du barrage nécessita d'ennoyer la vallée du Blavet, explique Céline Urvoy, de l'office de tourisme Pays Centre Bretagne. Les carrières d'ardoise qui faisaient vivre la région depuis le XVI[e] siècle furent engloutties, et le canal de Nantes à Brest, coupé. Voir ce qu'il y avait avant fut une expérience fascinante.» Vidé en 1951, 1966, 1975, 1985 et 2015 afin d'entretenir les installations hydroélectriques, le bassin révèle à chaque fois une surréaliste Atlantide : des arbres pétrifiés, des maisons, dix-sept écluses, les bornes de l'ancienne route... Pour revoir ce Pompéi campagnard du début du XX[e] siècle, rendez-vous en 2045, date du prochain assec. ■



Epargnée par les flammes grâce à des briques réfractaires placées sous la charpente, la Grand'Chambre a retrouvé ses plafonds à la française et ses boiseries dorées.



LE PARLEMENT DE BRETAGNE

Chef-d'œuvre du XVIIe siècle, le «phénix» célèbre sa renaissance

C'est l'un des rares lieux de France où coexistent juges, avocats et touristes. L'ancien Parlement de Bretagne, symbole du rattachement au royaume de France, devenu siège de la Cour d'appel de Rennes après la Révolution, avait pris feu durant la nuit du 4 février 1994, après une manifestation de pêcheurs. Toitures et charpentes effondrées, bibliothèque et bureau du procureur général détruits... Un traumatisme pour la région, même si dans la Grand'Chambre, les plafonds d'une valeur inestimable furent sauvés in extremis, ainsi que la tapisserie des Gobelins illustrant la mort du connétable Du Guesclin. Vingt-deux ans plus tard, le lieu est sauvé. «La renaissance aura pris dix ans si l'on considère qu'elle s'est achevée avec le retour, sur le toit, des quatre statues allégoriques en or représentant la Force, la Loi, l'Eloquence, la Justice», détaille Violaine Le Nénaon, des Archives de la ville, qui organise l'exposition «Le Parlement, un phénix breton» (à voir à l'opéra de Rennes jusqu'au 9 juillet). Au total, quarante clichés spectaculaires et émouvants, au cœur de l'incendie, dans les larmes et les décombres, puis à l'heure de la reconstruction. ■

La grande tapisserie des Gobelins, qui trône en majesté, représente la mort de Du Guesclin.









Le port natal du corsaire Robert Surcouf et de Jacques Cartier, découvreur du Canada, abrite au pied des remparts de Saint-Malo une flotte digne d'un tableau de marine,





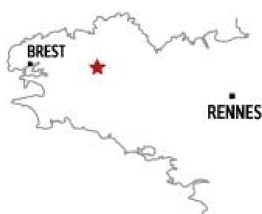
L'ÉTOILE DU ROY

C'est un fameux trois-mâts qui hisse haut le passé de la cité corsaire

Barbe blanche et air de flibustier, le skipper Bob Escoffier, 67 ans, est un vrai pirate : ses «prises de mer», comme il dit, s'alignent dans le port de Saint-Malo. Avec le Vannetais Wilfrid Provost, qui dirige depuis janvier sa société Etoile Marine Croisières, il affrète une dizaine de «bateaux de tradition», telle l'*Etoile de France*, une sublime goélette, *La Belle-Angèle*, réplique d'un chasse-marée du XIXe siècle, ou encore *Le Renard*, copie du dernier navire armé en 1812 par le corsaire malouin Robert Surcouf. Mais le joyau de la flotte reste l'*Etoile du Roy*. Cette reconstitution d'une frégate de 1745 se visite toute l'année, se privatise pour des soirées, et prend le large pour des sorties de prestige ou des tournages. «J'ai créé une activité de tourisme autour de ma passion pour ces voiliers de légende, reconnaît Bob Escoffier. Mais mouiller un trois-mâts de cette ampleur au pied des remparts, c'est aussi une façon de retrouver l'âme de la cité malouine.» Quand on monte à bord du navire amiral, comme les 30 000 visiteurs annuels, impossible en effet de ne pas ressentir le parfum des aventures au long cours, le souffle de l'histoire et du grand large. ■



avec notamment cet immense trois-mâts, réplique à l'identique d'une frégate de 1745.



CARNOËT

Sur les collines des Côtes-d'Armor, la paroisse montre ses saints...

On reconnaît saint Brieuc, caressant un loup, saint Carantec, appuyé sur son bâton de voyageur, saint Malo, tenant sa barque à bout de bras. Plus loin, on croise encore saint Gildas, saint Guirec ou saint Ronan... Ils ont l'air d'être plantés là de toute éternité. Mais il y a six ans, ce joli tertre verdoyant était vide. Sur les hauteurs de la paroisse de Carnoët, à la jonction des Côtes-d'Armor et du Finistère, un site fou est né. Déjà soixante-quatre colosses de quatre mètres de haut pour un poids moyen de quinze tonnes. «Et si tout va bien, dans quelques décennies, il y en aura un millier», prévient Philippe Abjean. Catholique pratiquant, ce professeur de philosophie est l'initiateur de ce chantier hors norme, entièrement financé par les dons privés et du mécénat d'entreprises. La Vallée des Saints représentera «à la manière des menhirs du néolithique», chaque membre de la très nombreuse famille des canonisés bretons. Le modèle ? « Les *moaï* de l'île de Pâques», affirme Philippe Abjean. Rien de moins. «C'est une utopie démesurée qui rappelle le temps des cathédrales», reconnaît-il. Mais après tout, ici, on a toujours aimé graver son histoire dans le granit. ■







Financée par des dons privés et le mécénat d'entreprises de la région, la Vallée des Saints, dans les Côtes-d'Armor, forme un récit monumental unique au monde qui attire 80 000 visiteurs par an. A terme, 1 000 statues devraient occuper le site.



Au cœur de la vallée du Daoulas, au bord du canal de Nantes à Brest, l'abbaye de Bon-Repos à Saint-Gelven (Côtes-d'Armor) est le théâtre d'un son et lumière sur



ABBAYE DU BON-REPOS

Quand l'histoire de l'Argoat devient une épopée à grand spectacle

Depuis vingt-neuf ans, chaque été, des hommes du néolithique, des Gaulois chevelus, des chevaliers médiévaux et des soldats de la Révolution déferlent à la nuit tombée sur l'abbaye de Bon-Repos. Quand 22 h 30 sonne, la façade grise s'embrase et une débauche d'effets spéciaux, d'artifices et de flammes illuminent quelque 350 figurants, des chevaux, une meute de chiens de chasse, quantité d'animaux de la ferme sur une scène large de deux hectares. Cette année encore, pendant six soirées du mois d'août, cette grande fresque historique devrait attirer plus de 10 000 spectateurs par soir. Mais pour Vincent Allanic, de l'association Racines d'Argoat, là n'est pas l'essentiel. «Ce spectacle, c'est d'abord une aventure humaine : ici, chacun est bénévole et toutes les générations participent.» Une mobilisation qui a sorti l'Argoat de l'anonymat. Outre cette abbaye cistercienne, à revoir absolument de jour, le reste de cette région oubliée des touristes s'est dévoilé. Quand la sarabande nocturne s'arrête, l'histoire se poursuit dans la sérénité de la forêt de Quénécan, au cœur des gorges du Daoulas et des sépultures mégalithiques de Liscuis. ■

l'histoire de la région, auquel participent les habitants depuis vingt-neuf ans.



Depuis vingt ans, Alain-Etienne Marcel, ici avec son chien Caloo, restaure cette enceinte de Saint-Malo en utilisant les méthodes des ouvriers de Vauban. Bâti en granite



ÎLE DU PETIT BÉ

Pierre après pierre, ce passionné reconstruit le fort conçu par Vauban

Alain-Etienne Marcel, 71 ans, est du genre têtu. Quand il aime, il s'acharne. A deux brasses des remparts de Saint-Malo, le Petit Bé, pièce du dispositif de défense imaginé par Vauban au XVIIe siècle et propriété de la mairie à partir de 1885, resta abandonné durant cent cinquante ans. C'en était trop pour notre passionné, qui a obtenu en 2000 un bail de soixante-dix ans pour sauver le chef-d'œuvre. «Un ouvrage aussi génial, ça méritait mieux que la ruine, non ?» grogne-t-il. Des travaux de rénovation ? «Non, une remise dans l'état d'origine !» Le coût ? «Au moins deux millions d'euros», financés par les visites, des mécènes, et depuis peu, des locations via le site Airbnb. «Ce n'est pas un palace, prévient Alain-Etienne. J'ai remis le mobilier des soldats : lits clos, tables et bancs démontables...» C'est que l'amoureux veut être fidèle ! Au point d'exhumer le cahier des charges destiné aux corps de métiers de l'époque. Il y a découvert un mélange de neuf sables, de crin de cheval, d'huile de lin et de chaux vive, qui, appliqué en huit couches, donne un enduit indestructible, dont il refait tous les murs... Un travail de titan ! Mais quand on aime, on ne compte pas. ■

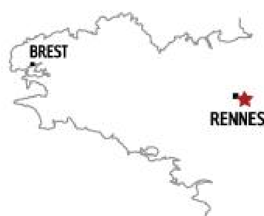
de Chausey, le fort occupe un îlot accessible en bateau ou à pied lorsque la marée est au plus bas.

Le château de Châteaugiron (ici, sa splendide charpente d'origine datant de 1480) était placé sur la ligne de frontière avec le royaume de France.

CHÂTEAUGIRON

La belle charpente de la Bretagne indépendante

La place forte de Châteaugiron, à quinze kilomètres de Rennes, marquait jadis une frontière. Entre le Ve et XVe siècle, quand la Bretagne était indépendante, les fortifications essaimaient le long de la zone qui la séparait d'un voisin à surveiller : le royaume de France. Ainsi naquirent des forteresses comme celles de Fougères, Vitré, Châteaubriant, Clisson ou Châteaugiron – un patrimoine qui depuis 2009 prépare sa demande d'inscription à l'Unesco. Elles formaient un tracé nommé «marches», du latin *marca* qui signifie «limite». Loin d'être une ligne Maginot à la sauce armoricaine, cette lisière fut un théâtre de combats mais aussi un lieu de commerce (sel, vin) et d'échanges culturels. Grâce à une minutieuse enquête menée sur une enluminure du XVe siècle montrant le château, la médiéviste Stéphanie Vincent a récemment révélé l'importance de Châteaugiron : «Il est dessiné de façon précise sur cette enluminure, ce qui est très rare, dit-elle. Preuve qu'il avait une position stratégique considérable, aux avant-postes de Rennes. Il fallait impressionner l'adversaire, c'était une arme de dissuasion !» ■



Ici au pied du menhir de Kermarquer, le plus haut du Morbihan (6,72 m), le chercheur Philippe Gouezin se bat pour la sauvegarde des sites mégalithiques.

MORBIHAN

Sauver les menhirs ? C'est du dolmen du possible...

Combien le Morbihan compte-t-il de sites mégalithiques ? L'universitaire Philippe Gouezin tente de répondre à cette question en dressant un inventaire que personne n'avait osé faire avant lui. «La difficulté, c'est que les menhirs dressés ou les dolmens formant des espaces sépulcraux ne sont pas tous aussi spectaculaires que les alignements de Carnac, riches à eux seuls de 4 000 pierres, signale-t-il. Certains des 1 400 sites que j'ai déjà répertoriés ne contiennent qu'une seule pierre, planquée dans les sous-bois et ne dépassant pas le mètre cinquante.» Le chercheur est par exemple revenu ébloui de sa dernière exploration en forêt de Quénécan : «En dix jours, j'y ai découvert soixante-dix nouveaux mégalithes !» Cette chasse aux trésors néolithiques vaut son pesant de granite : ces pierres sacrées, élevées 5 000 ans avant notre ère, souvent détruites et réemployées (par les Gaulois, puis par le clergé), souffrent d'être mal répertoriées, et donc très peu protégées. Selon le chercheur, un tiers des sites aurait été détruit au cours des vingt dernières années, essentiellement par des travaux agricoles ou forestiers. ■



RETROUVEZ D'AUTRES IMAGES SUR BIT.LY/GEO-BRETAGNE

➜ Le mois prochain : LA CORSE

EN LIBRAIRIE

QG DE LA CIA, ARCHIVES DU VATICAN… CINQUANTE SITES «TOP SECRET» DÉVOILÉS



Quel est le point commun entre la Maison-Blanche et la plus grande collection d'art au monde ? Le coffre-fort contenant la recette secrète du Coca-Cola et les archives du Vatican ? Réponse : tous sont des sites empreints de mystère, dont l'accès est des plus difficiles. Cet ouvrage lève le voile sur les cinquante lieux les plus mystérieux du monde. En partant du Pacifique pour faire le tour de notre planète, *Reportages impossibles* vous propose d'infiltrer ces endroits occultes. Au fil des pages, vous découvrirez ainsi le quartier général de la CIA, les usines d'enrichissement de l'uranium en Iran, la dernière résidence de Ben Laden ou le centre de recherches de Google… A l'heure des géants d'Internet et de l'immédiateté médiatique, alors qu'on pourrait croire que le monde dans lequel nous vivons est plus ouvert que jamais, Daniel Smith, chercheur et expert en géopolitique, livre ici un passionnant travail d'enquête sur ces lieux, dont certains sont si secrets que leur existence même n'est pas officielle, ou que leur emplacement exact sur la planète est inconnu.

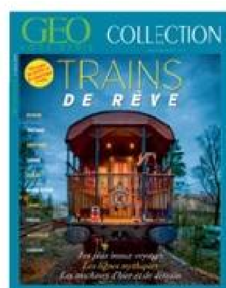




Les Lieux secret-défense, coll. *Reportages impossibles*. Ed. Prisma/GEO, 17,95 €.

EN KIOSQUE

SUIVEZ LES VOIES DE L'AVENTURE



Ecosse, Suisse, Viêtnam, Erythrée… Dans ce grand format exceptionnel, GEO vous embarque pour un tour du monde des trains de légende. Avec des reportages spectaculaires sur ces convois qui affrontent les tempêtes de neige sur l'île sibérienne de Sakhaline, ou sur les milliers de passagers qui se juchent, au péril de leur vie, sur les toits des wagons au Bangladesh. Mais aussi de grandes enquêtes sur le nouvel empire du rail chinois, assortie de cartes inédites, ainsi que sur les bolides du futur, images 3D à l'appui. Sans oublier l'épopée du cheval de fer, icône de la mythologie américaine. Au terme de ce périple sur les chemins de traverse, notre numéro présente, sous la forme d'un guide pratique, seize trains de rêve, de l'Orient Express au California Zephyr. Bon voyage !

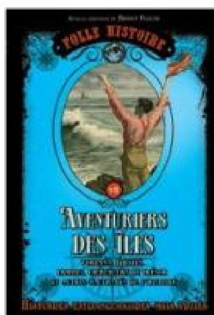
GEO Hors-série Collection, *Trains de rêve*, 9,90 €.

PARTAGE, NATURE ET BALLON ROND



Pour elles, consommer et gagner de l'argent n'est pas le but ultime de l'existence : de plus en plus de familles veulent vivre d'une façon différente, fondée sur la solidarité, le partage, la lutte contre le gaspillage, comme vous pourrez le lire dans le numéro de juin de GEO Ado… Annoncent-elles une nouvelle forme de société ? Ou sont-elles condamnées à rester marginales ? A découvrir également dans ce numéro la forêt aux 1 000 trésors, en compagnie de scientifiques qui étudient l'extraordinaire biodiversité de la Guyane. Aventures et grosses araignées garanties ! Enfin, la France accueillant à partir du 10 juin le championnat d'Europe de football, un événement qui va largement dépasser le continent, c'est l'occasion de découvrir comment la planète joue au ballon rond, avec une sélection photo insolite…

GEO Ado, juin 2016, 5,40 €, chez les marchands de journaux.

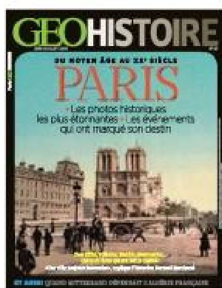


LA FOLLE HISTOIRE DES AVENTURIERS ET HÉROS DES ÎLES

Récits de piraterie, chasses au trésor, naufrages, exils... Ce sixième tome de la collection *Folle Histoire* – une série de livres sur des faits historiques extraordinaires, sous la direction de l'historien Bruno Fuligni – raconte les expériences hors du commun d'aventuriers hauts en couleur. Exilés volontaires ou naufragés maudits, utopistes généreux ou misanthropes déclarés, forbans déguenillés ou aventurières stylées, tous ont pris pied sur une île, un îlot, un rocher, pour y vivre une expérience humaine singulière. Ici, ils prennent vie dans des histoires étonnantes, émouvantes ou invraisemblables mais pourtant authentiques... L'ouvrage contient cinquante histoires pleines d'humour évoquant paradis exotiques et drames insulaires de l'Antiquité à nos jours. Des récits d'aventures qui invitent à un grand voyage par-delà les mers, à travers l'archipel... des passions humaines.

Aventuriers des îles, coll. *Folle Histoire*. Ed. Prisma, 17,95 €, disponible en librairie. Déjà parus dans la même collection : *Les Aristos du crime*, *Les Grandes Hystériques*, *Les Bourdes militaires*, *Les Gourmands mémorables* et *Les Illuminés de l'occulte*.

PARIS, INSOLITE ET PASSIONNANT



Qu'est-ce qui se cache sous la colonne de la place de la Bastille ? Pourquoi les juifs d'Europe de l'Est ont-ils trouvé refuge dans le Marais ? Quel architecte voulut raser la rive droite pour la transformer en une Babylone futuriste ? S'appuyant sur des images et des documents rares, GEO Histoire dévoile les derniers mystères de la Ville lumière à travers les quarante lieux et les monuments qui ont fait son destin. Du cimetière du Père-Lachaise au palais de la Conciergerie, on suit les amours contrariées d'Héloïse et Abélard, on découvre une avenue Montaigne sulfureuse, le lieu de sépulture des victimes de la Terreur, ou un Marais interlope dans les pas de l'écrivain Retif de la Bretonne. Bref, sous les pavés, la grande Histoire.

GEO Histoire, *Paris, du Moyen Age au XXe siècle*, 6,90 €.

SUR INTERNET

TESTEZ-VOUS AVEC LES QUIZ GEO

Comment s'appelle la langue basque ? L'Islande produit-elle des bananes ? Où trouve-t-on des ours bruns ? Amateurs de questions pièges, les quiz de GEO sont faits pour vous. Testez vos connaissances sur plus de soixante thèmes et devenez incollables sur les oiseaux migrateurs, la Nouvelle-Zélande ou les fruits exotiques. Les quiz de GEO Histoire, eux, vous feront jouer sur les rois de France, la bataille de Verdun, le Débarquement... Partagez ensuite votre score et défiez vos amis. A vous de jouer !

Retrouvez tous les quiz de GEO sur quiz.geo.fr

À LA TÉLÉ

«GEO 360°», votre rendez-vous avec le reportage

Le samedi à 20 h 00

4 juin Terre-Neuve, les chasseurs d'icebergs (43'). *Rediffusion.* Le long des côtes de Terre-Neuve, les derniers chasseurs d'icebergs attaquent les colosses blancs à coups de pelleteuse pour obtenir l'eau potable la plus pure qui soit.

11 juin La migration des grues au Bhoutan (43'). *Inédit.* Dans l'Himalaya, les grues sont des oiseaux sacrés. Chaque année en octobre, elles arrivent en nombre depuis le Tibet pour passer l'hiver dans la vallée abritée de Phobjikha.

18 juin Toscane, les carrières de marbre (43'). *Rediffusion.* L'extraction du marbre de Carrare, réputé pour sa blancheur éclatante, remonte au temps des Romains. Aujourd'hui, au cœur du massif des Alpes apuanes, les énormes blocs sont découpés à la scie avant de partir dans des 38-tonnes qui empruntent des routes sinueuses de montagne.

25 juin Chine : les pêcheurs de glace du lac Chagan (43'). *Inédit.* De décembre à mars, par -30 °C, les pêcheurs de la province de Jilin étendent leurs filets de deux kilomètres de long sous la glace du lac Chagan. Les énormes carpes à grosse tête seront vendues aux enchères.



J. M. Schumacher / Medienkontor

arte

À LA RADIO



Retrouvez la chronique ***Planète GEO*** sur France Info chaque dimanche : en quatre minutes, un reportage raconté par un journaliste de GEO.

Ce mois-ci : ■ Dossier : l'Italie d'île en île. ■ Animaux : l'odieux trafic des espèces menacées. ■ Le Japon tropical ■ L'Inde des mille et un petits métiers.

Le dimanche à 5 h 15, 8 h 25, 14 h 25, 20 h 50, 0 h 40.

LE MOIS PROCHAIN


Jon Arnold Images / hemis.fr

LA MAGIE DE L'OUEST AMÉRICAIN

Grand Canyon, Redwood… Il y a 100 ans tout juste, les Etats-Unis créaient le National Park Service pour protéger ces merveilles. L'occasion pour GEO de retourner sur des terres de légende. Parmi nos reportages, des enquêtes sur les séquoias géants de Yosemite et sur les loups de Yellowstone.

Et aussi…

- **Découverte.** La nature a un son ! Des chercheurs sont à l'écoute pour comprendre le vivant.
- **Regard.** Les Romains redécouvrent le quartier futuriste de l'EUR, bâti sous Mussolini.
- **Grand reportage.** Enquête au Japon, placé face au défi d'un papy-boom sans précédent.
- **Grande série 2016. La France, terre d'histoire.** En juillet : la Corse.

En vente le 30 juin 2016

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

France et Dom Tom : Service abonnement GEO, 62 066 Arras Cedex 9.
Tél. 0 811 23 22 21 (prix d'une communication locale)
Site Internet : www.prismashop.geo.fr
Abonnement pour un an / 12 numéros : 59 €
Belgique : Prisma/Edigroup-Bastion Tower Etage 20 - Place du Champ de Mars 5- 1050 Bruxelles.Tél : (0032) 70 233 304 - Fax : (0032) 70 233 414 - e-mail : prisma-belgique@edigroup.be
Abonnement pour un an / 12 numéros : 59 €
Suisse : Prisma/Edigroup - 39, rue Peillonnex - CH-1225 Chêne-Bourg. Tél. (0041)22 860 84 00 - Fax : (0041)22 348 44 82- e-mail : prisma-suisse@edigroup.ch
Abonnement pour un an / 14 numéros : 102 CHF
Canada : Express Magazine, 8155, rue Larrey, Anjou (Québec) H1J 2L5. Tél. (800) 363 1310 - e-mail : expsmag@expressmag.com
abonnement pour un an / 12 numéros : 103,37 CAN $ avec taxes
Etats-Unis : USACAN Media Corp 123A Distribution Way Building H-1, Suite 104 Plattsburgh, NY 12901. Express Magazine, PO Box 2769 Plattsburg New York 12901 - 0239. Tél. (877) 363 1310 - e-mail : expsmag@expressmag.com
abonnement pour un an / 12 numéros : 79 US $

Editions étrangères :
Allemagne : Tél. 00 49 40 3703 3950 - e-mail : abo service@guj.de
Espagne : Tél. 00 34 91 436 98 98 - e-mail : suscripciones@gyj.es
Russie : Tél. 00 7 095 937 60 90 - e-mail : gruner_jahr@co.ru

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Standard : **01 73 05 45 45** Fax : **01 47 92 66 75**
(Pour joindre directement votre correspondant, composez le **01 73 05** + les 4 chiffres suivant son nom)

Rédacteur en chef : Eric Meyer
Secrétariat : Corinne Barougier (**6061**)
Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal
Directrice artistique : Delphine Denis (**4873**)
Directrice photo : Magdalena Herrera (**6108**)
Chefs de service : Aline Maume-Petrović (**6070**), Nadège Monschau (**4713**), Jean-Christophe Servant (**4991**)
Chef de rubrique : Nicolas Ancellin (**6065**),
Chef de service geo.fr et réseaux sociaux : Mathilde Saljougui (**6089**) avec Elodie Montréer (cadreuse-monteuse), Claire Brossillon
Service photo : Christine Laviolette, chef de rubrique (**6075**), Nataly Bideau (**6062**), Fay Torres-Yap / Bluedot (E-U)
Maquette : Dominique Salfati, chef de studio (**6084**), Béatrice Gaulier (**5943**), Christelle Martin (**6059**), premières maquettistes
Premiers secrétaires de rédaction : Vincent de Lapomarède (**6083**), Laurence Maunoury (**5776**)
Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (**6110**)
Comptabilité : Carole Clément (**4531**)
Fabrication : Stéphane Roussies (**6340**), Anne-Kathrin Fischer (**6286**)
Ont collaboré à ce numéro : Alice Checcaglini, Hugues Piolet, Alice Sanglier, Léia Santacroce (geo.fr et réseaux sociaux).

Magazine mensuel édité par PM PRISMA MEDIA

13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société en nom collectif, au capital de 3 000 000 € d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.
Ses principaux associés sont Média Communication S.A.S. et G+J Communication GmbH
Directeur de la publication : Rolf Heinz
Editeur : Rolf Heinz
Directrice marketing adjointe : Julie Le Floch
Chef de groupe : Hélène Coin
(Pour joindre directement votre correspondant, composez le **01 73 05** + les 4 chiffres suivant son nom)

PUBLICITÉ
Directeur exécutif Prisma Pub : Philipp Schmidt (**5188**)
Directrice commerciale : Virginie Lubot (**6450**)
Directrice commerciale (Opérations spéciales) : Géraldine Pangrazzi (**4749**)
Directeur de publicité : Arnaud Maillard (**4981**)
Directrices de clientèle : Evelyne Allain Tholy (**6424**), Laetitia Barrau (**69 80**), Sabine Zimmermann (**64 69**)
Directrice de publicité (Secteur automobile et luxe) : Dominique Bellanger (**4528**)
Responsable back office : Katell Bideau (**6562**)
Responsable exécution : Rachel Eyango (**4639**)
Assistante commerciale : Corinne Prod'homme (**6450**)

MARKETING DIFFUSION
Directrice des études éditoriales : Isabelle Demailly Engelsen (**5338**)
Directeur marketing client : Laurent Grolée (**6025**)
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek (**6471**)
Direction des ventes : Bruno Recurt (**5676**). Secrétariat : (**5674**)
Directrice marketing opérationnel et études diffusion : Béatrice Vannière (**5342**)

PHOTOGRAVURE ET IMPRESSION
MOHN Media Mohndruck GmbH, Carl-Bertelsmann-Straße 161 M, 33311 Gütersloh, Allemagne

Dépôt légal juin 2016, Diffusion Presstalis - ISSN 0220-8245
Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0918 K 83550







ACTUALITÉS COMMERCIALES

FESTIVAL LA GACILLY

Pour la 13e édition de son festival, La Gacilly se transformera, l'espace d'un été, en un véritable village japonais. Des «toriis» (ces portiques qui marquent l'entrée des temples shintoïstes) se dresseront dans nos venelles, des jardins zen parsèmeront nos galeries à ciel ouvert, nos rues se pareront de kakemonos, pour accueillir ces tirages en grand format qui dérouleront une histoire japonaise de la photographie. Le Treizième Festival Photo de La Gacilly se déroulera du 4 Juin au 30 Septembre 2016 sur la thématique «Le Japon, Les Océans».

www.festivalphoto-lagacilly.com





RENE FURTERER

INITIA Gel douche rafraîchissant réunit toute l'expertise botanique de René Furterer avec des huiles essentielles froides de menthe et d'eucalyptus, qui procurent à l'application un «effet glaçant» et une incroyable sensation de fraîcheur. Nourrie, veloutée, la peau retrouve confort et élasticité, la chevelure douceur et souplesse. Avec son parfum frais, INITIA Gel douche rafraîchissant est une véritable pause détente et bien-être. C'est le compagnon idéal pour s'offrir un moment de relaxation après une journée au soleil ou se rafraîchir durablement après le sport.

www.renefurterer.com

ESPACE LOISIRS, LE PORTAIL DE REFERENCE POUR TROUVER ET PREPARER DES ACTIVITES NATURE



INSTITUT NATIONAL
DE L'INFORMATION
GÉOGRAPHIQUE
ET FORESTIÈRE

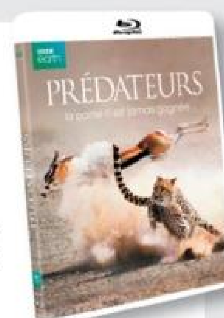
Collaboratif, gratuit et ouvert à tous, ce portail multi-activités, multi-services et multi-supports offre aux amateurs de randonnées ou de simples balades en famille la possibilité de rechercher, créer et partager des parcours pédestres, équestres ou encore cyclistes déposés par des acteurs touristiques, sportifs ou des particuliers, sur les fonds de cartes IGN. Une mine d'informations utiles pour découvrir la France autrement !

www.espaceloisirs.ign.fr est compatible avec des applications mobiles : Sity Trail, TwoNav et iPhiGéNie.

PREDATEURS

Pour leur survie, prédateurs et proies s'affrontent dans un duel qui n'est pas forcément gagné d'avance. À chaque terrain de chasse, sa stratégie particulière. Découvrez le nouveau documentaire par les créateurs de UN JOUR SUR TERRE et PLANÈTE BLEUE. Une grande série BBC éditée par KOBA FILMS en coffrets 3 DVD et 2 BLU-RAY.

www.kobafilms.fr





ÔBABA, LE DRAP DE PLAGE ASTUCIEUX

Partez à la plage en toute sérénité ! Fini la valise trop lourde, le sac de plage surchargé, la serviette humide toute la journée. Découvrez ÔBABA, l'unique drap de plage et de pique-nique XXL compact et léger qui a la particularité de ne pas s'envoler grâce à ses 4 «piquetas». Une collection adaptée aux besoins et aux envies de chacun : un modèle XXL+ familial de 5m2, le XXL pour les amoureux de 3,5m2 et le SOLO réservé aux célibataires. Soyez tendance dès l'arrivée des beaux jours. Qui a dit que le chic et le décontracté n'allaient pas ensemble ?

En édition limitée, Made in France. Disponible en 6 coloris. Dès 39.90 €. www.obaba.fr

ORANGE SANGUINE, LA NOUVELLE SAVEUR DE TOURTEL TWIST

Après citron et agrume, la famille Tourtel Twist s'agrandit avec la nouvelle saveur Orange Sanguine. Tourtel Twist Orange Sanguine, c'est un mix inédit entre l'orange sanguine gorgée de soleil et le malt de la bière sans alcool 0,0 % : un parfait équilibre pour cette boisson à la fois gourmande et rafraîchissante. Dès la première gorgée, Tourtel Twist allie toute la convivialité de la bière avec sa mousse légère et onctueuse et ses fines bulles, avec le goût acidulé du jus de fruit.



www.brasseries-kronenbourg.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.


Christian Geisselmann

Pour les amoureux, St Mawes est le lieu idéal

Marc Levy, l'auteur français contemporain le plus lu dans le monde, vient de publier *L'Horizon à l'envers* (éd. Robert Laffont). Aujourd'hui installé à New York, il a vécu plusieurs années à Londres. C'est à cette époque qu'il a découvert St Mawes, un village «du bout du monde» en Cornouailles. Il garde un souvenir fort de cette escapade anglaise en amoureux.

GEO Dans quelles circonstances avez-vous découvert St Mawes ?

Marc Levy Au printemps 2007, avec celle qui allait devenir ma femme, nous avons fait le pari fou de prendre la route depuis Londres avec ma vieille voiture, un cabriolet Mercedes de 1970, et de voir jusqu'où elle pourrait nous emmener. C'était très joyeux car la capote ne se fermait pas et quand il pleuvait, on sortait les parapluies. Nous n'étions pas pressés et n'avions aucune idée de l'endroit où nous allions. Nous voulions juste essayer d'aller jusqu'au bout de l'Angleterre en longeant la côte. Un jour, en fin de matinée, nous sommes arrivés à St Mawes où nous avons eu instantanément l'envie de nous poser.

A quoi ressemble cet endroit des Cornouailles ?

C'est un petit village de pêcheurs au bout de la terre qui s'ouvre à la fois sur la Manche et sur l'estuaire du fleuve Fal. On y trouve des petites maisons de pierre accrochées aux collines. Elles ont bougé au fil du temps et ne sont pas droites, une difformité qui donne au lieu un charme fou. On circule à pied dans d'étroites ruelles. Nous avons vécu pendant trois jours au rythme de la vie de ce village, marquée par le contraste entre la puissance de la mer qui secoue les bateaux de pêche et une certaine langueur sur la terre ferme. Les couleurs sont magnifiques, notamment le mariage des maisons blanches et grises avec la mer, qui est tantôt calme comme un lac, tantôt déchaînée et qui ne cesse de changer de teinte. Elle passe au fil de la journée du vert au gris, du gris au bleu, du bleu au gris et du gris au noir. Au-dessus du village ce sont des landes avec des champs de fleurs bleues et des murets de pierre blanche. Les couleurs évoquent presque celles de la Provence, ocre et dorées. Les odeurs sont celles du sel, de la mer, de la vase et de l'herbe sèche.

Comment avez-vous occupé vos journées ?

Nous avons eu beaucoup de chance de trouver une chambre libre dans un *bed and breakfast*. Une chambre blanche, très lumineuse et dotée d'une lucarne qui donnait sur la mer, comme dans un phare. Nous avons passé une partie de la nuit assis devant cette lucarne à regarder les bateaux de pêche sortir puis rentrer au port. Nous sommes allés visiter le fort, les remparts et sommes montés jusqu'à un cimetière situé en haut d'une colline. Il était d'une beauté éblouissante, face à la mer, baigné d'une lumière magnifique, et plein de vie : des amoureux, des familles s'y promenaient. Nous avons aussi pris plaisir à plonger nos pieds dans la mer glaciale et foulé le sable à la couleur de lave.

On a l'impression d'une parenthèse enchantée...

Oui. C'est le lieu idéal pour vivre une intimité amoureuse et complice. Nous mangions des fruits de mer et du poisson frais dans un bistrot de pêcheurs, sur la corniche face à la mer. C'est là-bas que ma femme a goûté aux huîtres pour la première fois de sa vie. Nous avions la sensation de boire un peu d'eau de mer, tellement elles étaient fraîches, iodées et glacées par l'eau dont on venait de les extraire. Nous avons également rencontré des pêcheurs très accueillants, comme les Anglais peuvent l'être, avec toutefois cette réserve qui les caractérise. Je me souviens que nous avons passé une incroyable soirée au pub du village, The Rising Sun, un lieu de retrouvailles pour les habitants. Nous jouions à imaginer leurs vies tandis que le patron nous faisait goûter des bières locales. Nous nous sommes juré de retourner à St Mawes, mais en attendant, j'y ai déjà emmené des personnages de mes romans. ■

Propos recueillis par **Audrey Nait-Challal**